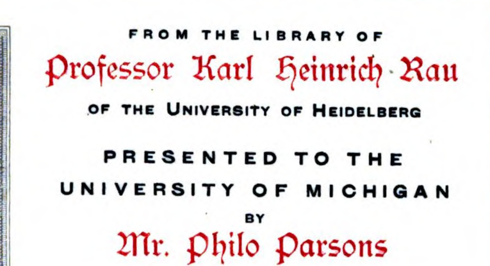

1837
ARTES
SCIENTIA
VERITAS
LIBRARY
OF THE
UNIVERSITY OF MICHIGAN

Gründliche und treue

Anweisung

zur Obstbaumzucht für Gärten und das freye Feld.

Zur Beförderung eines allgemeineren Obstbaues insonderheit für den Bürger und Landmann

verabfaßt

von

Carl Heinrich Gottlieb Meyer,
Pfarrer an der Hospitalkirche zu Hof.

Viertes Heft.

Von der Behandlung und Benützung der Obst-Früchte.— Mit 14 Abbildungen auf 2 Tafeln.

Hof, 1829.
bey G. A. Grau.

Vollständige
Anweisung
zur richtigen Behandlung und vortheilhaften Benützung der Obstfrüchte

von

Carl Heinrich Gottlieb Meyer,
Pfarrer an der Hospitalkirche zu Hof.

Mit 14 Abbildungen auf 2 lithographirten Tafeln.

Hof, 1829.
bey G. A. Grau.

Vorrede.

Vorliegende Abhandlung steht zwar in so ferne nicht mir der von mir herausgegebenen Anweisung zur Obstbaumzucht im nothwendigen Zusammenhange, als sie eine fortgesetzte Belehrung über die Erziehung der Obstbäume gewähren soll, denn diese ist mit dem 3ten Hefte abgeschlossen; alleine, da in einer richtigen Behandlung der erzogenen und tragbar gewordenen Bäume in der Blüthezeit, während des Wachsthumes und bei der Abnahme der Früchte auch die fortdauernde Zucht und Pflege der Bäume selbst bedingt ist: so war die Hinzufügung einer Anweisung über diesen Gegenstand der Obst-Kultur zur Vervollständigung des ganzen Unterrichts und Erreichung seines Zweckes nicht zu unterlassen, und in dieser Rücksicht erscheint diese Schrift als 4tes Heft gedachter Anweisung. In Hinsicht ihres zweyten Abschnittes macht sie eine eigene Abhandlung aus. —

Ich habe bey ihrer Ausarbeitung bey weitem mehr die Schriften der Pomologen, Anleitungen zur Haushaltungskunst u. s. w, benützt, als in den 3 ersten Heften, glaube aber deßwegen eben so wenig den Vorwurf gemeiner Compilation zu verdienen, als alle neueren Verfasser pomologischer Schriften, in welchen größtentheils alte, schon oft gedruckte Belehrungen wiederhohlt dargeboten werden; denn eines Theils möchte wohl kein Schriftsteller dieses Faches über die hier besprochenen Gegenstände blos aus seiner Erfahrung und eigenen Praxis ein Lehrbuch aufzustellen im Stande seyn; anderntheils können sämmtliche 4 Hefte meiner Anweisung nur dadurch einen Werth haben und den bewährten Schriften dieser Art sich anreihen, wenn die Anordnung und Darstellung des Alten, Bekannten den Unterricht lichtvoller, vollständiger und sicherer macht, als es in den meisten der früheren Lehrbücher zu treffen ist, und hiemit den Zweck, gründliche und umfassende Bekanntschaft mit der Obstbaumzucht zu verbreiten, erfüllt.

Ich habe mich bemüht, diesen Gesichtspunkt, wie in den ersten Heften, so auch in dieser Abhandlung fest im Auge zu behalten und darf nur wünschen, daß man ihren Inhalt eben so practisch, richtig und treu belehrend finde, als in jenen 3 Heften, die bereits in Deutschland ziemlich verbreitet sind. Ich glau-

be nichts Nothwendiges übergangen, die Hauptsachen in der erforderlichen Ausführung klar dargestellt und bey dem minder Wichtigen die nöthige Kürze beobachtet, also hiemit ein practisches Lehrbuch gegeben zu haben, das über alle nothwendige Handgriffe, Besorgungen, Vortheile und Erleichterungen in der Baumzucht und Obstbehandlung befriedigenden Rath ertheilt.

Da nach meiner Ansicht nur eine gründliche und vollständige Bekanntschaft hierinnen die Erhebung und weitere Verbreitung des Obstbaues erzeugen und für die Zukunft erhalten kann, so konnte ich mich auch im Ganzen nicht wohl kürzer fassen, als ich es in diesen 4 Heften that. Eine kurze Anweisung wollte ich nicht schreiben; denn es giebt deren mehr, als nöthig ist; jedes Gartenbuch enthält ja auch eine Lehre über den Obstgarten. In eigener Erfahrung lernte ich aber, wie wenig unvollständiger und kurzgefaßter Unterricht in der Baumzucht hilft, und wie störend und entmuthigend es ist, wenn man über Vieles in vielen kleineren Schriften gar keinen, oder einen ungenügenden und leicht irre leitenden Aufschluß erhält. Ich will hiemit dem Werthe mehrerer Schriften der Art nicht zu nahe treten, könnte aber aus einer ziemlichen Anzahl derselben, die ich selbst besitze, leicht nachweisen, daß ihnen zum Theil entweder richtige Ordnung, oder deutliche Lehrart abgeht, und

daß in der einen diese, in der andern jene nachtheiligen Lücken des Unterrichts über wichtige Gegenstände zu finden, ja selbst in einigen unter den besseren offenbare Unrichtigkeiten und nicht ausführbare Anweisungen in den nöthigsten und bekanntesten Handgriffen enthalten sind.

Ich sage solches frey von der anmaßenden Meynung, als bedürfe nicht auch meine Schrift noch gar mancher Verbesserung, aber doch in der Ueberzeugung und Hoffnung, daß ich den Zweck erreicht habe, den ich mir bey Verabfassung derselben vorstellte, nehmlich: daß Alle, die sich derselben bedienen, den sicheren Leitfaden in ihr finden, der sie ohne weitere Hülfe in kurzer Zeit zu rationellen und fertigen Obstzüchtlern macht; denn derjenigen Personen, die geeignet und bereit sind, mündliche Belehrung in hinreichendem Maße und nähere Erklärung der kurzgefaßten Regeln kleiner Schriften über die Obstbaumzucht und Obstbehandlung zu ertheilen, sind nicht viele. Geschieht es in Schulen, wie in mehrern Ländern der landesherrliche Wille es befiehlt, so muß der Lehrer hiezu Kenntniß, Fertigkeit und Lust haben, was vor der Hand nur an wenig Orten statt finden wird.

Möge denn also dieses Heft die nehmliche günstige Aufnahme finden, wie die ersteren, und dazu beytragen, in der näheren Bekanntschaft mit der Behandlung, der Natur und dem Gebrauche der Obstfrüchte auch die Nei=

gung zur Baumzucht und zu Pflanzungen ins freye Feld immer mehr zu beleben. Für Freunde der durch Menschenfleiß verschönerten Natur, ja für den Vaterlandsfreund ist es eine Freude zu sehen, wie in jetzigen Zeiten die Bewohner eines Ortes nach dem andern sich über lang genährte Vorurtheile hinwegsetzen, und indem sie ihre Wohnplätze anmuthiger machen, auch den Grund zu erweiterter Industrie und neuem Erwerbe eröffnen. So kann es der Verfasser auch von seinem Wohnorte rühmen, an welchem seit dem großen Brande des Jahres 1823 in vieler Rücksicht ein neues, reges Leben entstund und auch die Versuche mit Obstbaumpflanzungen im Freyen immer mehr sich erweiterten. Der im 3ten Hefte aufgenommene Plan zu einer Gesellschaft für Beförderung der Baumpflanzungen ist, der Hauptsache nach, wirklich zur Ausführung gekommen und schon blicken von ehedem kahlen Bergabhängen in der Nähe Hofs viele Reihen, meistens edler, Obstbäume herab.— Es ist nichts mehr zu wünschen, als daß alle solche Unternehmungen mit gehöriger Sorgfalt und überhaupt nach richtigen Grundsätzen geschehen, damit nicht das Mißlingen derselben hie und da den entstandenen Eifer wieder untergrabe; man giebt in solchem Falle gewöhnlich nicht seinem eigenen fehlerhaften Verfahren, sondern am meisten dem Clima die Schuld. Es ist endlich zu wünschen, daß man

sich allenthalben, wo die Obstkultur im Empor=
kommen begriffen ist, nicht durch Schwierig=
keiten und kleine Fehlgriffe sogleich von der
guten Sache abschrecken lasse, denn mit Ei=
nemmale wird nichts Vollkommenes zu Stan=
de gebracht; Sicherheit und Zuverlässigkeit in
irgend einer Kunst und Wissenschaft können erst
durch Uebung und Erfahrung erworben wer=
den. —

Der Verfasser.

Inhalt des vierten Heftes.

I. Abschnitt.

Von der Behandlung der Obstfrüchte.

Vorrede.

Vorliegende Abhandlung steht zwar in so ferne nicht mir der von mir herausgegebenen Anweisung zur Obstbaumzucht im nothwendigen Zusammenhange, als sie eine fortgesetzte Belehrung über die Erziehung der Obstbäume gewähren soll, denn diese ist mit dem 3ten Hefte abgeschlossen; alleine, da in einer richtigen Behandlung der erzogenen und tragbar gewordenen Bäume in der Blüthezeit, während des Wachsthumes und bei der Abnahme der Früchte auch die fortdauernde Zucht und Pflege der Bäume selbst bedingt ist: so war die Hinzufügung einer Anweisung über diesen Gegenstand der Obst-Kultur zur Vervollständigung des ganzen Unterrichts und Erreichung seines Zweckes nicht zu unterlassen, und in dieser Rücksicht erscheint diese Schrift als 4tes Heft gedachter Anweisung. In Hinsicht ihres zweyten Abschnittes macht sie eine eigene Abhandlung aus. —

Ich habe bey ihrer Ausarbeitung bey weitem mehr die Schriften der Pomologen, Anleitungen zur Haushaltungskunst u. s. w, benützt, als in den 3 ersten Heften, glaube aber deßwegen eben so wenig den Vorwurf gemeiner Compilation zu verdienen, als alle neueren Verfasser pomologischer Schriften, in welchen größtentheils alte, schon oft gedruckte Belehrungen wiederhohlt dargeboten werden; denn eines Theils möchte wohl kein Schriftsteller dieses Faches über die hier besprochenen Gegenstände blos aus seiner Erfahrung und eigenen Praxis ein Lehrbuch aufzustellen im Stande seyn; anderntheils können sämmtliche 4 Hefte meiner Anweisung nur dadurch einen Werth haben und den bewährten Schriften dieser Art sich anreihen, wenn die Anordnung und Darstellung des Alten, Bekannten den Unterricht lichtvoller, vollständiger und sicherer macht, als es in den meisten der früheren Lehrbücher zu treffen ist, und hiemit den Zweck, gründliche und umfassende Bekanntschaft mit der Obstbaumzucht zu verbreiten, erfüllt.

Ich habe mich bemüht, diesen Gesichtspunkt, wie in den ersten Heften, so auch in dieser Abhandlung fest im Auge zu behalten und darf nur wünschen, daß man ihren Inhalt eben so practisch, richtig und treu belehrend finde, als in jenen 3 Heften, die bereits in Deutschland ziemlich verbreitet sind. Ich glau-

be nichts Nothwendiges übergangen, die Hauptsachen in der erforderlichen Ausführung klar dargestellt und bey dem minder Wichtigen die nöthige Kürze beobachtet, also hiemit ein practisches Lehrbuch gegeben zu haben, das über alle nothwendige Handgriffe, Besorgungen, Vortheile und Erleichterungen in der Baumzucht und Obstbehandlung befriedigenden Rath ertheilt.

Da nach meiner Ansicht nur eine gründliche und vollständige Bekanntschaft hierinnen die Erhebung und weitere Verbreitung des Obstbaues erzeugen und für die Zukunft erhalten kann, so konnte ich mich auch im Ganzen nicht wohl kürzer fassen, als ich es in diesen 4 Heften that. Eine kurze Anweisung wollte ich nicht schreiben; denn es giebt deren mehr, als nöthig ist; jedes Gartenbuch enthält ja auch eine Lehre über den Obstgarten. In eigener Erfahrung lernte ich aber, wie wenig unvollständiger und kurzgefaßter Unterricht in der Baumzucht hilft, und wie störend und entmuthigend es ist, wenn man über Vieles in vielen kleineren Schriften gar keinen oder einen ungenügenden und leicht irre leitenden Aufschluß erhält. Ich will hiemit dem Werthe mehrerer Schriften der Art nicht zu nahe treten, könnte aber aus einer ziemlichen Anzahl derselben, die ich selbst besitze, leicht nachweisen, daß ihnen zum Theil entweder richtige Ordnung, oder deutliche Lehrart abgeht, und

daß in der einen diese, in der andern jene nachtheiligen Lücken des Unterrichts über wichtige Gegenstände zu finden, ja selbst in einigen unter den besseren offenbare Unrichtigkeiten und nicht ausführbare Anweisungen in den nöthigsten und bekanntesten Handgriffen enthalten sind.

Ich sage solches frey von der anmaßenden Meynung, als bedürfe nicht auch meine Schrift noch gar mancher Verbesserung, aber doch in der Ueberzeugung und Hoffnung, daß ich den Zweck erreicht habe, den ich mir bey Verabfassung derselben vorstellte, nehmlich: daß Alle, die sich derselben bedienen, den sicheren Leitfaden in ihr finden, der sie ohne weitere Hülfe in kurzer Zeit zu rationellen und fertigen Obstzüchtlern macht; denn derjenigen Personen, die geeignet und bereit sind, mündliche Belehrung in hinreichendem Maße und nähere Erklärung der kurzgefaßten Regeln kleiner Schriften über die Obstbaumzucht und Obstbehandlung zu ertheilen, sind nicht viele. Geschieht es in Schulen, wie in mehrern Ländern der landesherrliche Wille es befiehlt, so muß der Lehrer hiezu Kenntniß, Fertigkeit und Lust haben, was vor der Hand nur an wenig Orten statt finden wird.

Möge denn also dieses Heft die nehmliche günstige Aufnahme finden, wie die ersteren, und dazu beytragen, in der näheren Bekanntschaft mit der Behandlung, der Natur und dem Gebrauche der Obstfrüchte auch die Nei-

gung zur Baumzucht und zu Pflanzungen ins freye Feld immer mehr zu beleben. Für Freunde der durch Menschenfleiß verschönerten Natur, ja für den Vaterlandsfreund ist es eine Freude zu sehen, wie in jetzigen Zeiten die Bewohner eines Ortes nach dem andern sich über lang genährte Vorurtheile hinwegsetzen, und indem sie ihre Wohnplätze anmuthiger machen, auch den Grund zu erweiterter Industrie und neuem Erwerbe eröffnen. So kann es der Verfasser auch von seinem Wohnorte rühmen, an welchem seit dem großen Brande des Jahres 1823 in vieler Rücksicht ein neues, reges Leben entstund und auch die Versuche mit Obstbaumpflanzungen im Freyen immer mehr sich erweiterten. Der im 3ten Hefte aufgenommene Plan zu einer Gesellschaft für Beförderung der Baumpflanzungen ist, der Hauptsache nach, wirklich zur Ausführung gekommen und schon blicken von ehedem kahlen Bergabhängen in der Nähe Hofs viele Reihen, meistens edler, Obstbäume herab. — Es ist nichts mehr zu wünschen, als daß alle solche Unternehmungen mit gehöriger Sorgfalt und überhaupt nach richtigen Grundsätzen geschehen, damit nicht das Mißlingen derselben hie und da den entstandenen Eifer wieder untergrabe; man giebt in solchem Falle gewöhnlich nicht seinem eigenen fehlerhaften Verfahren, sondern am meisten dem Clima die Schuld. Es ist endlich zu wünschen, daß man

sich allenthalben, wo die Obstkultur im Emporkommen begriffen ist, nicht durch Schwierigkeiten und kleine Fehlgriffe sogleich von der guten Sache abschrecken lasse, denn mit Einemmale wird nichts Vollkommenes zu Stande gebracht; Sicherheit und Zuverlässigkeit in irgend einer Kunst und Wissenschaft können erst durch Uebung und Erfahrung erworben werden. —

Der Verfasser.

Inhalt des vierten Heftes.

I. Abschnitt.

Von der Behandlung der Obstfrüchte.

Kapitel 3.

Abschnitt II.

Von der Benützung des Obstes.

Kapitel 1.

Kapitel 2.

Kapitel 3.

Kapitel 4.

I. Abschnitt.

Von der Behandlung der Obstfrüchte.

So wie der Obstbau in Deutschland gegen die Kultur fast aller übrigen, zur Ernährung der Menschen und Thiere dienenden, Früchte, höchst ungerechter und fast unbegreiflicher Weise, unverhältnißmäßig zurücksteht; so ist man auch in vielen Gegenden bey der Behandlung der Früchte, so lange sie am Baume hängen, beym Erndten derselben und ihrer Aufbewahrung gewöhnlich sehr gleichgültig. — Die Getreidte-Früchte erlauben, so lange sie auf dem Felde wachsen, keine oder eine sehr unbedeutende Unterstützung und Verwahrung, man müßte denn allenfalls die, noch nicht ganz in ihrer Anwendbarkeit und Sicherheit anerkannten, Hagelableiter hieher rechnen; dagegen werden die Brachfrüchte, Kartoffeln, Rüben u. s. w. mit großer Sorgfalt und

sich allenthalben, wo die Obstkultur im Emporkommen begriffen ist, nicht durch Schwierigkeiten und kleine Fehlgriffe sogleich von der guten Sache abschrecken lasse, denn mit Einemmale wird nichts Vollkommenes zu Stande gebracht; Sicherheit und Zuverlässigkeit in irgend einer Kunst und Wissenschaft können erst durch Uebung und Erfahrung erworben werden. —

Der Verfasser.

Inhalt des vierten Heftes.

I. Abschnitt.

Von der Behandlung der Obstfrüchte.

Kapitel 3.

Abschnitt II.

Von der Benützung des Obstes.

Kapitel 1.

Kapitel 2.

Kapitel 3.

I. Abschnitt.

Von der Behandlung der Obstfrüchte.

So wie der Obstbau in Deutschland gegen die Kultur fast aller übrigen, zur Ernährung der Menschen und Thiere dienenden, Früchte, höchst ungerechter und fast unbegreiflicher Weise, unverhältnißmäßig zurücksteht; so ist man auch in vielen Gegenden bey der Behandlung der Früchte, so lange sie am Baume hängen, beym Ernd-ten derselben und ihrer Aufbewahrung gewöhn-lich sehr gleichgültig. — Die Getreidte-Früchte erlauben, so lange sie auf dem Felde wachsen, keine oder eine sehr unbedeutende Unterstützung und Verwahrung, man müßte denn allenfalls die, noch nicht ganz in ihrer Anwendbarkeit und Sicherheit anerkannten, Hagelableiter hieher rech-nen; dagegen werden die Brachfrüchte, Kartof-feln, Rüben u. s. w. mit großer Sorgfalt und

vielem Aufwande während ihres Wachsthumes gepflegt, um ihren höheren Ertrag zu erzielen. Blühende und fruchttragende Obstbäume hingegen werden zwar täglich mit Wohlgefallen und Freude betrachtet; aber, wie wenig geschieht, um sie in der Zeit der Blüthe und ihre Früchte während des Wachsthums, zur Erzielung einer größeren Menge schöneren und besseren Obstes, zu unterstützen und die sie oft treffenden Unfälle zu verhüthen! — Wie vorsichtig und klug ist der Oekonom bey der Erndte seiner Feldfrüchte, und wie leichtfertig wird gewöhnlich das Einsammeln des Obstes behandelt! — Wie sorgfältig ist man in der Aufbewahrung und Erhaltung der ersteren, und wie wenig sorgt man oft auch in dieser Hinsicht für letztere!

Man ist fast noch weiter zurück in der Behandlung des Obstes, als in der Zucht der Bäume, und es wird die Kenntniß und Vervollkommnung dieses Theiles der pomologischen Oekonomie noch längerer Zeit zu ihrer allgemeineren Verbreitung bedürfen, weil man im Allgemeinen mit der Obstkunde viel weniger vertraut ist, als mit der Baumzucht, und jene auch bey weitem mehr Schwierigkeit und Unbestimmtheit bis jetzt darbietet, als diese. — Es ist daher auch die Bearbeitung der Lehre von der Behandlung des Obstes, welche zeither von den Pomologen meistens nur gelegenheitlich in wenigen Bemerkungen berücksichtigt wurde, bis jetzt kaum von einem Einzelnen mit völlig genügender Vollständigkeit und Sicherheit

zu leisten; denn es gehörte ein Alles umfassender Obstgarten und die Arbeit eines Menschenalters dazu, um alle Obstsorten, die es verdienen, selbst zu erziehen und ihre verschiedenen besten Behandlungsweisen auf dem Grunde eigener Erfahrung lehren zu können. Daher kann auch die nachstehende Anweisung nur als Versuch und als Beytrag zur Vervollkommnung dieses Theiles der Pomologie gelten. —

Kapitel 1.

Die Behandlung des Obstes am Baume, von seiner Blüthe bis zur Reifezeit.

Hierüber ist zwar schon im vierten Kapitel des dritten Heftes gehandelt; indessen muß man theils zur Wiederholung, theils zur Vervollständigung des ganzen Abschnittes von der Behandlung der Obstfrüchte hier einige Bemerkungen aufführen, dabey aber auf jenes Kapitel im dritten Hefte verweisen. — Wenn die Befruchtung des Fruchtknotens vermittelst der Staubbeutel und der Narbe vor sich gegangen ist, d. h. wenn die auf der Narbe sich zeigende Feuchtigkeit Saamenstaub aufgenommen und sich dieser befruchtete Saft, vermittelst des Pistills, in den Fruchtknoten zurückgezogen hat; so giebt sie die Veranlassung, daß sich die Säfte in demselben anhäufen und um die jungen Saamenkörner nach und nach die

fleischige Hülle bilden, welche Frucht heißt. — Dieses ist von den Kern- und Steinobstarten zu verstehen. Die Schaalenobstfrüchte hingegen liefern bekanntlich keine eßbare Fleischhülle, sondern ihre Kerne selbst sind uns die Frucht. — Es kommt nun zur Blüthezeit der Bäume darauf an, ob Witterung und andere Verhältnisse es erlauben und befördern, daß die Befruchtung der Blüthen vor sich gehe. Hält Regenwetter lange an, so ist sie begreiflicherweise unterbrochen und verhindert, und man kann nur wenig durch Schütteln der Bäume zu Hülfe kommen. Ist dagegen trockenes Wetter lange anhaltend, so gebricht es den Blüthen an Saft und es bedürfen alsdann die Bäume einer Unterstützung durch Begießen, welches reichlich und zwar nicht etwa blos nahe um den Stamm herum, sondern vielmehr in eben dem Umkreise geschehen muß, den die Krone des Baumes in der Luft beschreibt. — Frühlingsfröste zerstören an den Obstbäumen zuweilen die Blüthen, ehe die Befruchtung vor sich gehen kann, so auch die jungen Früchte. Die Anwendung des Frostableiters, das Besprengen der Baumkronen mit Wasser, nach einer verderblichen Frostnacht, kann den Schaden einigermaßen verhüten und kuriren, so wie denn auch das Behacken der Bäume, wenn im Februar die Erde aufthauet, oder das Bedecken des Bodens um den Baum herum, wenn die Erde noch gefroren ist, den Safttrieb und das allzufrühe Blühen einigermaßen aufhält, und das Räuchern in größeren Obst-

gärten, in den Frostnächten, so wie das Verhängen der Spalierbäume mit Matten das Erfrieren der Blüthen und jungen Früchte am sichersten verhindert. — (S. 3tes Heft p. 62.) — Zur Beförderung des schnelleren und fruchtbareren Blühens soll man, nach dem Rathe Einiger, den Boden am Baume mit lauwarmem Wasser begießen, worunter vergohrne Mistjauche, etwa vom Schaafmiste, gemischt wurde. —

Die Abwendung mancher anderer Uebel, welche die Blüthen treffen können, z. B. des Verderbens der Apfelblüthen insonderheit von Blitzen bey tief gehenden Gewittern, scheint nicht in der Macht des Baumzüchtlers zu liegen. — Keine Obstblüthe ist empfindlicher und verlangt eine günstigere Witterung, als der Weinstock. Er will heiteres und ganz ruhiges Wetter. Man muß daher auch zur Zeit der Blüthe den Weinstock unberührt lassen. Unter den Stein- und Kernobstsorten herrscht hinsichtlich der Empfindlichkeit oder Ausdauer der Blüthe, bey nicht ganz erwünschter Witterung, eine große Verschiedenheit. In der Regel widerstehen diejenigen Sorten, die vor anderen reichlichere Erndten liefern, auch den Angriffen auf die Blüthe besser. Keineswegs aber ist aus dem gewöhnlichen, reichlichen Blüthenansatz einer Obstbaumsorte auch auf eine größere Tragbarkeit zu schließen. Das ist insonderheit von den Süß- und Sauerkirschbäumen zu sagen, dann von manchen Aprikosenarten und von der Kirschpflaume. Doch scheint bey allen diesen der

Fehler hauptsächlich in der für ein kälteres Clima zu frühzeitig eintretenden Blüthezeit zu liegen. Für ein solches Clima haben daher Obstsorten, welche vor anderen eine unfreundliche Frühjahrswitterung noch so ziemlich in der Blüthe vertragen, so wie auch diejenigen, die wegen späterer Blüthezeit wenigstens von Kälte nicht so viel zu leiden haben, einen Vorzug, und ich verweise zu dem Ende auf die im 2ten Hefte p. 39 u. f. verzeichneten Obstsorten zu Pflanzungen im Freyen, welche größtentheils diese Eigenschaften an sich haben. Es ließen sich denselben wohl noch viele andere, besonders unter den Aepfeln, hinzufügen. —

Während des Wachsthumes der Obstfrüchte giebt es wenig an den Bäumen zu thun, aber dieses Wenige kann viel zur Verbesserung der Erndte beytragen. Gegen die Feinde des Obstes vor der Reife, nähmlich gegen einige Fliegen- und Käferarten, welche das wachsende Obst anstechen und ihre Eyer hineinlegen, aus denen die Obstwürmer erwachsen, kann man schwer zu Felde ziehen. Es wäre hiezu eine beständige Aufsicht während des Sommers nöthig, in der man die Feinde beobachtete und einzeln tödtete. Wenn einige Fliegen und Käferarten ihre Eyer meistens des Abends in die Früchte legen, so wäre der Versuch der Mühe werth, durch angezündete kleine Feuer, in welche die Insecten gerne fliegen, einen Theil derselben zu tödten. Bemerkt man im Laufe des Sommers wurmstichiges Obst, so thut man

wohl, es bey Zeiten abzunehmen, damit die dadurch verderbten Früchte den gesunden keine Nahrung entziehen; gegen die Reifezeit hin ist diese Arbeit leicht, weil das wurmstichige Obst schon durch Schütteln größtentheils abfällt. —

Sehr fruchtbare Obstbäume haben in günstigen Jahren allzuviel Früchte. Diese werden alsdann nicht vollkommen in ihrer Größe, wohl auch oft nicht in ihrem Geschmacke; überdem entkräftet eine übermäßige Tragbarkeit die Bäume zu bald, und sie leben nicht lange. Man sollte daher nie unverhältnißmäßig viel Früchte an einem Baume lassen, sondern nach Verhältniß seines Alters, der Güte des Bodens, in welchem er steht, seiner Gesundheit und Kraft, auch der zu erwartenden Größe der Frucht, nur so viel, als er bequem ernährt und auch seine Aeste tragen können; denn außer der zu befürchtenden baldigen Erschöpfung der Kräfte des Baumes und seines Standortes, ist das erforderliche Stützen eines überfüllten Obstbaumes selten hinreichend, ihn vor nachtheiligen Beschädigungen zu behüten, wenn starke Windstöße eintreten; überdem ist ja ein vollständig ausgewachsenes Obst, wie es nur ein mäßig tragender Baum liefern wird, ungleich schätzbarer, als das an strotzend voll hängenden Bäumen erwachsene. — Ein Mezzen vollkommner Borsdorfer Aepfel hat jederzeit mehr Werth, als zwey dergleichen kleine, unansehnliche. Das überflüssige, in seinem Wachsthume gleich anfangs

zurückbleibende Obst nehme man also bey Zeiten vom Baume und gebe es den Schweinen. *)

Oefters findet sich auch schon vor der Reifezeit faules Obst an den Bäumen; (einige Aprikosenarten haben gewöhnlich diesen Fehler) dieses muß man entfernen. Kranke Bäume haben oft viel Obst, das schon am Baume fault. —

In manchen Jahren, besonders in nassen Sommern, springen mehrere Birnsorten am Baume auf und verlieren dadurch an Güte und Ansehen. Forsyth empfiehlt dagegen folgendes Mittel: Man schneidet mit einem Federmesser die ganze Birne der Länge nach auf, jedoch ohne das Fleisch unter der Schale stark zu verletzen

*) Es ist hier auch die Erinnerung am Orte; daß es unter die Hauptfehler gegen die Vorschriften der Obstbaumzucht gehört, von jungen Bäumen frühzeitig Obst zu verlangen und sie durch künstliche Mittel zum baldigen und reichlichen Tragen (z. B. durch das Ringeln) zu zwingen. Die ungeduldigen Obstbaumbesitzer tadeln und verachten die Bäume, die nach ihrer Meynung allzuspät anfangen zu tragen, nennen sie unfruchtbare und geben wohl dem falschen Veredlen mit Wasserreißern die Schuld. (Manche Gärtner nennen auch wohl die obersten längeren Sommertriebe fälschlich Wasserreißer und halten sie zum Veredeln für untauglich. Ganz gewiß sind sie zweckmäßiger für die Zukunft, als die kürzeren Triebe, welche bald Tragholz erzeugen.) Wenn ein Baum lange leben soll, so darf seine Fruchtbarkeit nicht zu frühzeitig beginnen. Wir ziehen diese ohnedem um 6—10 Jahre früher durch das Veredeln herbey. —

und reibt in den Schnitt eine Mischung von frischem Kuhmist und Asche, die durch das Verheilen des Schnittes wieder ausgestoßen wird. —

Um die Größe der Früchte zu befördern, ist in der trocknen Sommerzeit, besonders im August, das fleißige und reichliche Begießen zu empfehlen. Man schlägt auch vor, Löcher in die Erde zu stoßen und diese immer angefüllt mit Wasser zu erhalten, auch Wassergefäße unter die Bäume zu stellen. Dieses letztere, in Vereinigung mit dem Begießen, muß das wirksamste Mittel seyn; denn die Bäume mit ihren Früchten bedürfen eben so vieler Feuchtigkeit aus der Luft, als aus der Erde; durch untergesetzte Wassergefäße wird aber, vermöge der Ausdünstung des Wassers, dem Baume eine feuchtere Atmosphäre verschafft. Die Anwendung dieser Mittel ist noch mehr den an den Wänden gepflanzten als den freystehenden Bäumen willkommen, weil an den Wänden die Hitze, und daher auch das Austrocknen des Erdbodens, vermehrt wird. —

Um das frühere Reifen der Früchte zu befördern, kann man an freystehenden Bäumen wenig thun. Allenfals durch Hinwegnehmen der Blätter, wenn die Früchte allzusehr unter ihnen versteckt und der Sonne entzogen sind. Jedoch sey man hierin vorsichtig und beraube die Aeste, an welchen Früchte sitzen, nicht zu sehr ihrer Blätter, denn sie sind zur Bereitung des edlen Saftes im Obste unentbehrlich. Ist die Baumkrone überhaupt zu dicht an den Aesten und daher auch an Laub, so nehme man seiner Zeit die über-

flüssigen Aeste ab. — Eine Pfirsche, die über sich keine Blätter am Zweige hat, wird nicht so reif und wohlschmeckend, als eine unter vielen Blättern erwachsene. — Insonderheit gilt die Warnung vor unüberlegtem Hinwegnehmen der Blätter bey den Spalierbäumen jeder Art. Selbst der Wein will zwar Wärme, aber nicht den ganzen Tag die Sonne haben. — Die frühere Reife der Spalierfrüchte bewirkt der Anstrich der Wände mit einer dunklen Farbe, insonderheit auf Holz, weil hiedurch die Wärme der Wand erhöht wird; auch kann man dieses durch vor den Baum gestellte Fenster bewirken, welches in kälteren Gegenden spätreifende Fruchtsorten verlangen.

Man kann die Reife der Früchte auch dadurch beschleunigen, daß man ihre Stiele halb durchschneidet. Dadurch wird der Zufluß der Rohsäfte etwas vermindert, und die in der Frucht schon befindlichen veredeln sich demnach leichter. Eben so kann man an einem ganzen Äste das Reifwerden des Obstes beschleunigen, wenn man einen Streifen Rinde rings herum heraus nimmt. Begreiflicher Weise ist aber dadurch der Ast gefährdet.

Den reifenden Obstfrüchten stellen viele Thiere nach. Vögel, Ameisen, Wespen und Hornissen, Mäuse, Schnecken, Ohrwürmer u. s. w. fressen sie an und verzehren sie, ehe man die Erndte vornehmen kann. Es ist im 3ten Hefte p. 9 und p. 30 u. f. bereits über die gegen diese Feinde anzuwendenden Mittel das Nöthige gesagt worden. Wegen der Sperlinge, die den Kir-

schen gerne nachstellen und wohl schwerlich durch ein anderes Mittel, als durch öfteres Schießen längere Zeit im Zaume zu halten sind, ist noch zu bemerken: Daß sie den blaßfarbigen Kirschen weniger nachstellen als den stark gefärbten, welches wohl darinn seinen Grund haben wird, daß sie jene wegen ihres Aussehens nicht für reif genug halten und durch die Farbe der letzeren mehr zum Versuchen angelockt werden. Da, wo man viel von diesen üblen Gästen geplagt wird, sollte man immer auch einige Vogelkirschbäume in einiger Entfernung von den edlen Kirschbäumen stehen haben, diese gegen die Sperlinge durch verschiedene, abwechselnde Mittel vertheidigen und jene geringeren ihnen Preiß geben.

Die Wespen, Hornissen und Ameisen, welche die Früchte an Spalierbäumen besuchen, muß man mit Medicingläsern, in denen Honigwasser befindlich ist, fangen. Von freystehenden Bäumen kann man die Ameisen auch durch Streifen oder Trichter von Papier, die man mit Theer oder Vogelleim bestreicht, abhalten. Tödtlich ist für die Ameisen und andere Insecten ein Köder aus Syrup oder Zuckerwasser mit Potasche versetzt. Wegen der Bienen sollte man aber dieses Mittel nur auf eine Weise anwenden, daß nicht auch diese nützlichen Thiere zu demselben gelangen können. Die Ohrwürmer, welche in manchen Jahre außerordentlich zahlreich sind, verderben auch viel Obst. Man muß sie allenthalben in ihren Schlupfwinkeln, in Ritzen und Spalten der Baum-

pfähle, der Mauern oder Bretter und in den Winkeln der Baumäste aufsuchen und tödten. Wenn man die hohlen Stengel der Sau- oder Pferde-Bohnen, oder ähnliche Pflanzen-Stengel, in kurze Stäbe schneidet, in Bündel bindet und an den von den Ohrwürmern heimgesuchten Bäumen aufhängt, so kriechen sie in die Höhlungen. Man fängt daher in ihnen viele, die des Morgens aus den Stengeln geklopft und getödet werden. —

In so ferne die Raupen die besten Nahrungslieferanten der Früchte, nehmlich die Blätter verzehren, so sind sie auch verderblich für jene. In manchen Jahren versprechen die reich blühenden Bäume eine schöne Erndte, und in wenigen Wochen ist sie durch den Raupenfraß vernichtet. Die an abgefressenen Bäumen bleibenden Früchte bekommen keinen Geschmack. Wer mag z. B. Stachel- und Johannisbeeren von Stauden essen, welche von Raupen heimgesucht waren? Wenn die Raupen in einem Obstgarten oder in einer ganzen Gegend überhand nehmen, liegt die Schuld gewöhnlich in der Sorglosigkeit der Baumgärtner. Hat man die Herbst- und Winterzeit nicht benützt, um den Ansatz der Eyer zu verhüten und die schon vorhandenen Nester zu vertilgen, (S. 3 Heft p. 34) so ist im Frühjahre, wenn sich die Gefahr eines allgemeineren Raupenfraßes zeigt, eine vereinigte und anhaltende Jagd der Gartenbesitzer, zu welcher sie von Polizei wegen verpflichtet werden sollten, unerläßlich, wenn ihnen ihre Obsterndte und die Erhaltung der Bäume

selbst werth ist. Stiftet der Spaniol, dessen Eyer meistens in die Knospen schon im Herbste vom Nachtfrost-Schmetterlinge gelegt werden, das Unheil, so ist freylich im Frühlinge die Hülfe gewöhnlich zu spät. Diese muß schon im Herbste durch den Kalchanstrich, durch Umbinden der Stämme mit betheerten Papierstreifen, geschehen. Indessen habe ich mich überzeugt, daß auch noch im Frühjahre, kurz vor dem Aufbrechen der Knospen, an denen man leicht das Daseyn der jungen Raupen in ihrem Inneren gewahr werden kann, das Bestreichen des ganzen Baumes mit Kalchwasser die erwünschte Hülfe leistet. *) An sehr großen Bäumen ist es aber nun begreiflicherweise sehr umständlich auszuführen; daher sollte wenigstens alle 3 Jahre jeder Obststamm im Herbste angestrichen werden. —

Kapitel 2.

Die Erndte der Obstfrüchte.

Die Unkenntniß in dem richtigen Verfahren, die Obstfrüchte zu gehöriger Zeit und mit der er-

---

*) Ein Bürger der Stadt Hof, dem ich die Spannraupe in den Blüthen mehrerer Apfelbäume zeigte, die zugleich auch von den Blattläusen heimgesucht waren, machte den Versuch. Wenige Tage vor dem Aufbrechen der Blüthen strich er die Bäume mit ziemlich dickem Kalkwasser an, und bespritzte sie, wo er nicht hinreichen konnte. Am anderen Tage sah man die Räupchen nicht mehr und auch keine Blattlaus. Wo der Kalk etwas zu dick hingekommen war, wusch er ihn nach einigen Tagen wieder ab. Die Bäume blühten schön und trugen, im Verhältniße ihres Alters, reichlich.

forderlichen Vorsicht einzusammeln, ist allgemein noch sehr gross. Der gewöhnlichste Fehler ist, dass man die Früchte allzufrühe abnimmt, welches bald aus Furcht, sie durch Diebstahl einzubüssen, bald in der Meinung, sie möchten erfrieren, von Obsthändlern aber auch öfters in der Absicht geschieht, um recht frühzeitig mit den Obstsorten auf den Markt zu kommen und die ersten höheren Preisse zu benützen, oder auch, um unhaltbares Obst einige Zeit länger erhalten zu können. So geniesst man nur allzuhäufig unreifes, unschmackhaftes und schädliches Obst, und viele Menschen sind gewiss nur dadurch zu der Meinung gekommen, sie könnten den Genuss des Obstes nicht vertragen, weil sie gewöhnlich nur unreifes verkosteten und sich Säuere im Magen zuzogen. Viele Obstsorten werden auch darum in ihrem Werthe verkannt, weil sie entweder nicht zu ihrer gehörigen Vollkommenheit erzogen, oder auch zur Unzeit genossen wurden. Das findet nun am häufigsten mit den Winterfrüchten statt, unter denen es so viele giebt, die gerade zur rechten Zeit ihrer Lagerreife verspeisst werden wollen.

Aber es ist auch nicht zu läugnen, dass eine längere Erfahrung und nicht wenig Aufmerksamkeit dazu gehört, um für alle Sorten und in jedem Klima und jedem Jahre stets den rechten Zeitpunkt zu treffen, in welchem sie vom Baume abzunehmen und in welchem sie zum rohen Ge-

nusse am besten sind. Es bedarf gar keiner Erinnerung, daß hierin allgemein- und für jedes Jahr geltende Regeln nicht für einen einzigen Garten, geschweige für ein in vielen Abstufungen des Klimas und Bodens verschiedenes Land gegeben werden können. *) Außer der Jahreswitterung, dem Clima und dem Alter der Bäume selbst, (an älteren Bäumen reift die Frucht früher, als an jüngeren) haben Boden, Standort und Behandlung, so wie auf die Güte der Früchte, auch auf die Beschleunigung oder Verzögerung der Reife ihren Einfluß. Daher herrschen über die Reifezeit und Dauer der Obstsorten unter den Pomologen noch viele verschiedene Ansichten, und man darf sich schon um deßwillen nicht wundern, wenn in dieser Angelegenheit oft der eine dem andern widerspricht.

Was daher in diesem Kapitel über die Zeitigung und Reife der Früchte **) gesagt werden

*) Ich habe heute, wo ich dieses schreibe, den 20sten November 1827, Winter-Borsdorfer gegessen, die wahrscheinlich schon seit 8 Tagen die Lagerreife erreicht hatten. Für dieses Jahr, wo Alles so bald zeitigte, wird der beste Geschmack dieser Aepfel schon zu der Zeit vorüber seyn, zu welcher sie in anderen Jahren ihn erst erhalten.

**) Die Zeitigung ist die Zeit, in welcher die Frucht ihr Wachsthum am Baume vollendet hat. Die Reife ist der ihr gewordene Zustand, in welchem sie beym rohen Genuß den ihr eigenthümlichen Geschmack hat und nahrungsfähig für den Menschen ist. Bey Sommerfrüchten fällt eigentlich beydes zusammen. Zweckmäßiger ist es, anstatt „Zeitigung und Reife", welche in der Sprache gleichbedeutend sind, der Ausdrücke: „Baumreife und Lagerreife sich zu bedienen."

muß, kann unmöglich auf eine allgemeine Geltung Anspruch machen, und soll dem Unkundigen nur dazu Anleitung geben, daß er von der falschen Behandlung der von ihm erbauten Früchte abkömmt und zu eigener Beobachtung derselben Veranlassung erhält. Besonders ist die Bemerkung nothwendig, daß die anzugebenden Regeln für kältere Gegenden gar mancherley Abänderungen erleiden möchten, die, aus Mangel an einer, kaum möglichen, alles umfassenden Erfahrung, bis jetzt noch zum großen Theil unbekannt seyn müssen, weil diejenigen Pomologen, die bis jetzt hierüber in ihren Schriften Belehrungen gaben, wohl sämmtlich ihre Beobachtungen in solchen Gegenden machten, wo der Obstbau schon lange zu Hause und das Clima für ihn günstig ist. Um daher einen allenfalsigen Maaßstab zu geben, nach welchem man den Unterschied in der Reifezeit des Obstes, den das Clima veranlaßt, ermessen kann, darf man sich nur nach der überall bekannten Hauspflaume oder Hauszwetsche richten. Die eigentliche allgemeine Reifezeit derselben ist die letze Hälfte des Septembers. Um so viel sie nun in einer Gegend, an freystehenden Bäumen, später reift, um so viel später ist auch die Reifezeit vieler anderer Herbst- und Winterobstarten und Sorten daselbst. Wird sie in manchen Jahren nicht gehörig baumreif, so ist dieses auch der Fall mit vielen Winter-Aepfeln und Birnen; welche jedoch darum nicht unbrauchbar werden, sondern nur mehr oder weniger in ihrer

ihrer Güte und Haltbarkeit verlieren. So viel Zeit also in gewöhnlichen Jahren für kältere Gegenden, wo der Obstbau noch getrieben werden kann, in der Bestimmung der Reifezeit der Zwetsche hinzugerechnet werden muß, ohngefähr eben so viel darf man auch den gewöhnlichen Bestimmungen in den Beschreibungen des Winterobstes hinzufügen; beym Sommerobste hingegen etwa nur halb so viel. Wenn z. B. am Mayn und am Rhein eine Herbst- und Wintersorte zu Ende Septembers vom Baume genommen werden darf, so müßte eigentlich ihre Erndte in einer höher liegenden Gebirgsgegend erst gegen Ende Octobers vorgenommen werden. Sommerfrüchte hingegen und auch die meisten Herbstfrüchte werden nur eine Verschiebung der Erndte von 14 Tagen bedürfen. Nicht wenige Obstsorten werden daher in solchen Gegenden nur in seltenen Jahren ihre vollkommene Baumreife erlangen. Dieser Nachtheil aus der Mangelhaftigkeit des Climas scheint mir aber durch den Vorzug der kälteren Gegend ausgeglichen zu werden, daß viele Sommer- und Herbstfrüchte, ja selbst Wintersorten, daselbst saftiger und kräftiger von Geschmack werden, als in warmen Ländern. Ich erinnere nur z. B. an den Eisapfel und den Edelborsdorfer; auch mit der Hauszwetsche und mehreren Pflaumensorten scheint es der Fall zu seyn, daß sie sehr vorzüglichen Geschmack erhalten, wenn ein günstiger Sommer sie zur völligen Reife in sol-

chen Gegenden bringt, wo sie nicht jedes Jahr statt findet.

Die Angaben der Reife nach der Jahreszeit sind also nie zuverlässig, sollen aber auch nur ohngefähre Zeitbestimmungen seyn. — Die Früchte selbst geben in ihrem Aussehen die Zeit der Baumreife wohl am genauesten an. Wenn die Frucht die ihr eigenthümliche Farbe und Größe erreicht hat, ist ihre Zeit am Baume vorüber. Aber es ist dieses dennoch wieder kein allgemeines Kennzeichen; denn die Winterfrüchte kommen bis zum Herbste nicht zu dieser Vollendung am Baume selbst, und müssen abgenommen werden, weil die Fröste sie verderben würden; um aber an der Farbe des Obstes seine Reife zu erkennen, ist schon Bekanntschaft mit der Sorte selbst erforderlich, die man entweder aus Schriften, oder durch mehrjährige Beobachtung derselben erworben hat. — Bey vielen Früchten kann man als Kennzeichen, daß sie reif zur Abnahme sind, das annehmen, daß sie zu dieser Zeit anfangen, abzufallen, (nur geschieht dieses meistens durch die Gewalt des Windes) oder, daß sich ihre Stiele leicht ablösen, wenn man sie mit der Hand etwas auf die Seite biegt. — Ein allgemein gültiges Zeichen bey allen Sommerfrüchten ist ferner der Geschmack; und dennoch kann eine noch nicht völlig gereifte Sorte schon einen leidlichen Geschmack haben, den der Unkundige lange Jahre für den wahren erkennt, weil er nie die rechte Reife abgewartet hat. Das kann in-

sonderheit mit den Kirschen der Fall seyn. Es ist daher zu rathen: Die Erndte eines Obstbaumes nicht auf einmal zu vollenden, und, ehe man über die rechte Reifezeit einer Frucht gewiß ist, immer von einer Zeit zur anderen Früchte zur Probe von dem Baume zu nehmen. *)

Ein von der Natur angegebenes Reifezeichen sind ferner bey Aepfeln und Birnen die Kerne. Sie müssen bey jenen ein braunes, bey diesen ein schwarzes Ansehen haben. Diese Regel ist für diese Obstarten allgemein in Bezug auf alles Herbst- und Winterlagerobst. Aber bey den Sommer-Aepfeln und Birnen kann sie nicht durchaus gelten; will man nehmlich bey den meisten Arten derselben dieses Kennzeichen in seiner Vollkommenheit abwarten, so ist der Zeitpunkt ihres besten Geschmackes schon vorüber. — Wir wollen nun in dieser Angelegenheit die Obstfruchtarten näher beachten.

Pfirschen und Aprikosen lösen sich zur Zeit ihrer Reife etwas von ihrem Stiele ab; fühlen sie sich, wenn man sie mit der Hand anfäßt, etwas weich an, (man hüte sich aber vor starkem Drucke) und ziehen sich leicht von ihrem Stiele ab, so sind sie reif. Manche Sorten gewin-

*) Es werden an einem Baume ohnedem nicht alle Früchte zugleich reif. Viele Sorten haben dieses sehr auffallend zur Gewohnheit, so daß ihre Erndte einige Wochen lang dauert. Ihr Reifen nennt man deshalb: folgeartig.

nen am Geschmacke, wenn man sie vor dem Genuße erst einige Tage nachreifen läßt.

Zu den frühreifenden Pfirschen (im August) gehören: die kleine weiße Frühpfirsche; die rothe Frühpfirsche; die frühe Purpurpfirsche; weinartige Purpurpfirsche; Frühe Montagne; weiße Magdalene; Peruvianerinn, gelbe Frühpfirsche; große rothe Frühpfirsche; rothe Magdalene; gelbe Pfirsche, große Prinzessinpfirsche; Bellegarde. u. a.

Zu den spätreifenden sind zu rechnen: König Georgspfirsche; Kardinal Fürstenberg; Kirschpfirsche; Kanzlerpfirsche; Burdiner; Wunderschöne; Blondine; doppelte Montagne; (Chevreuse); Venusbrust; Königspfirsche; Schöne von Vitry; gefüllt blühende mit edler Frucht; Nivette. —

Frühreifende Aprikosen sind: die kleine Früh-Aprikose; die weiße Aprikose; große Früh-Aprikose; kleine rothe Früh-Aprikose; die gemeine Aprikose; die holländische oder Aprikose von Breda; die bunte oder gefleckte: welche vom July bis Ende August reifen. —

Um 14 Tage bis 4 Wochen später sind eßbar: Provencer Aprikose; violette; die schwarze oder Alexandrinische; Aprikose von Nancy; Pfirschaprikose oder große Zuckeraprikose; Rotterdammer Mandelaprikose; Ananasaprikose; portugiesische; Alberge-Aprikose.

Die Reife der Zwetschen und Pflaumen findet dann statt, wenn sich ihre Stiele leicht vom Aste oder der Frucht ablösen: Auch Aepfel und Birnen haben dieses allgemeine Kennzeichen.

Die Kirschen hingegen hängen bekanntlich an ihren Stielen fest und müssen durch das Verkosten zur muthmaßlichen Zeit ihrer Reife geprüft werden.

Ueber die Reifezeit eines Theiles der Kirschen und Pflaumensorten sehe man 2tes Heft. p. 35 und 58 — 62 nach.

Aepfel und Birnen fallen zur Zeit ihrer Reife zwar so gerne vom Baume, als die Zwetschen, weniger die Herbst- und Winterfrüchte, als das Sommerobst; allein das wartet man bei vielen Sorten nicht ab; viele Aepfel und Birnen nimmt man vor der vollendeten Reife vom Baume, damit sie etwas länger sich aufbewahren lassen und einen besseren Geschmack erhalten. Fast alle Sommeräpfel haben zur Zeit, wo ihre Kerne braun am Baume geworden sind, ein mehlichtes Fleisch und einen geringen Geschmack. Auch bei den Birnen findet sich dieses; überdem halten sich dann die Früchte nur noch wenige Tage.

Ein Verzeichniß über die Reifezeit der in Deutschland bekannten Aepfel- und Birnsorten aufzustellen, wäre für unseren gegenwärtigen Zweck zu weitläuftig; über einen Theil derselben ist im 2ten Hefte bey Gelegenheit der Anführung solcher Sorten, die man in Gärten und die man im freien Felde pflanzen soll, die Reifezeit angegeben. Hier wollen wir nur einige Sorten aufführen, die vor der Reife am Baume abgenommen werden sollen, und andere, die lange am Baume gelassen werden müssen.

Unter den Aepfeln sind es die Sommeräpfel größtentheils, und unter diesen besonders die Rosenäpfel, welche in der Zeit der vollkommenen Baumreife den besten Geschmack schon verlohren haben. Besonders auch, wenn man sie zum Küchengebrauch verwenden will, müssen sie daher einige Zeit vorher, ehe nehmlich die grünliche Farbe in die gelbliche oder weiße sich verwandelt hat, abgenommen werden; alsdann halten sie sich um eine, ja mehrere Wochen länger. Es gehören also hieher: der astrakanische Eisapfel;*) braunschweiger Milchapfel; Pfirschapfel; Revalsche Birnapfel; weiße Sommertaffetapfel; gestreifter Rosenapfel; Seidenapfel; Tulpenapfel; weiße Sommer-Paßpomme, u. a. Unter den Herbstsorten: der gestreifte gelbe Herbst-Calville. — Wie bald vor der völligen Baumreife sie abzunehmen sind, läßt sich nicht

*) Bey dieser Sorte ist jedoch noch eine besondere Rücksicht zu nehmen. Man muß darauf achten, ob die Aepfel nicht Anlage zum Zikadiren (Durchsichtigwerden) zeigen; wenn einzelne Stellen an den Aepfeln durchsichtig zu werden anfangen, so lasse man sie am Baume. Sie bedürfen zum völligen Zikadiren noch gegen 14 Tage, wenn auch die anderen, welche diese Eigenschaft nicht erlangen, schon abgenommen werden. Ein zikadirter Eisapfel hat aber in Schönheit und Geschmack dreymal so viel Werth, als ein undurchsichtiger. Schade, daß sie nicht alle Jahre diesen großen Vorzug erreichen, und in manchen Gegenden und Bodenarten gar nicht. In dem Jahre 1827 zeigten sich bei uns Eisäpfel von außerordentlicher Größe und Schönheit, und manche vollkommen zikadirt. Diese waren in der That einer Confitüre gleich.

bestimmen und muß nur aus der Erfahrung gelernt werden, wobey insonderheit auf die Sommerwitterung Rücksicht zu nehmen ist. In einem warmen Sommer geht die Zeitigungsperiode schnell vorüber. Ist aber die Witterung zu dieser Zeit abwechselnd, so verzögert sich auch die Zeitigung. — Man nimmt also die Erndte nicht auf einmal an einem Baume vor, sondern nach und nach, eine Regel, die bey allem Obste bis zu der Zeit zu beobachten ist, wo man wegen zu befürchtendem starken Froste das Obst in Sicherheit zu bringen gezwungen ist.

Unter den Birnen gibt es nicht wenige Sorten, welche vor der vollendeten Zeitigung abzunehmen sind. Das Gelblichwerden ist bei den allermeisten das Kennzeichen ihrer Baumreife. Man soll es bei folgenden Sorten nicht ganz abwarten, um sie wohlschmeckender und etwas länger dauernd zu bekommen:

Franzmadame; (Ende August) Erzherzogsbirne; Große schöne Jungfernb. oder Glasbirn; Sommerambrette; Augustbirne; weiße Sommerbutterb.; Brüsselerbirne; Englische Butterbirn; Eifersuchtsbirne; (Octob.) Metzer Frühbirn; Große Zwiebelb. Eyerbirne; (nicht goldgelb) römische Zuckerbirne; Jakobsbirne; Rothbackigte Sommerzuckerb. (Anfang Septb.) [Königl.] Muscatellerb. [Grüne Maukelb. Schöne und gute; (Octb.) Rothe Confesselsb. (Octb.) Schönste Sommerb. Graue Speckb. Weinbergsb. (Octb.) Sommerbluth. Gelbe Pomeranzenb. Rothe Bergamotte; Knox; (Octb.)

Hildesheimer Bergamotte; (Ende Sept.) Wiener Pomeranzenb. deutsche Nationalbergamotte; (Septb.) Eifersüchtige. Frühe dünnstielige Sommerbergamotte; Grüne Hoyerswerder; Rousselet von Rheims.

Dagegen giebt es doch einige Sommersorten, die nicht zu bald vom Baume genommen werden wollen, z. B. der Sommerdorn.

Der größte Theil der Herbst- und Winter-Kernobstsorten verlangt, daß man sie am Baume lasse, so lange es nur möglich, und dieses vorzüglich in kälteren Gegenden. Nimmt man sie zu zeitig ab, so welken und schrumpfen sie bald, wozu ohnedem nicht wenige geneigt sind, erhalten nicht ihren guten Geschmack und verderben bald. Unter den Aepfeln wollen z. B. so lange als möglich am Baume bleiben: die verschiedenen Sorten der grauen Reinetten, insonderheit die große graue; (der Lederapfel) der englische Goldpepping; die Reinette von Lüneville; der Gewürz-Calville; rother Gulderling; kleine Kassler-Reinette; Franz. Goldrein.; Rein. von Orleans; Französischer edler Prinzessinapfel; Rother Api u. a.

Es ist ein Beweis der Unerfahrenheit und des Mangels an Beobachtung, die man dem Obstbau schuldig ist, daß man glaubt, so bald sich nur der Schnee zeigt und ein schwacher Frost, so wäre die Gefahr für das Obst am Baume schon groß. Es können 4 Nächte hindurch 2 Grade Frost statt finden, ohne daß die Aepfel erfrieren. Die kühlen Nächte, ja die gelinden Fröste

tragen sogar zur Verbesserung der Früchte bey. So lange die Frucht am Baume hängt, erfriert sie viel schwerer, als wenn sie abgenommen ist, weil sie immer noch von der in dem Baume vorhandenen Wärme unterstützt wird. Man wird öfters abgefallene Früchte erfroren finden, während die am Baume noch unversehrt sind. *)

Man eile daher nicht so sehr, wenn im Herbste frühzeitig Spuren von Annäherung des Winters sich zeigen. Sollte einmal ja der Frost wider Vermuthen so heftig eintreten, daß die Früchte am Baume etwas gefrieren, so muß man sie freilich abnehmen und alsdann in kaltes Wasser legen, bis der Frost ausgezogen ist; worauf sie abgetrocknet auf einen Boden oder in einer Kammer dünne ausgebreitet werden müssen. Thut dieses eintretendes Regenwetter am Baume, so ist es noch besser. —

Selbst das Steinobst, die Zwetschen und Pflaumen ertragen einige Nachtfröste, und werden, wenn nur wenig mehr zu ihrer Reife fehlt, hiedurch zu derselben schnell befördert. — Dem Weine ist dieses besonders zuträglich. — Wenn freilich starke Fröste eintreten, ehe die Früchte

---

*) Der kleine rothe Apiapfel will eigentlich gar nicht vom Baume abgenommen werden, sondern er ist am gewürzhaftesten, wenn er von selbst mit den Blättern seines Baumes abfällt. Ihm schadet die Kälte nichts. Ja er dauert unter den Blättern den Winter recht gut aus, und schmeckt, im Frühjahre unter ihnen hervorgesucht, vortrefflich.

sich völlig ausgebildet haben, so verderben sie dadurch; alsdann sind sie aber auch, — wenigstens die Steinobstfrüchte — nicht brauchbar, wenn man sie vorher abnimmt. —

Obstbauer in kälteren Gegenden haben nun zwar allerdings bey Pflanzungen ins Freye besondere Rücksicht auf Sommer- und Herbstfrüchte zu nehmen; allein da man stets mehr Werth auf das Winterlagerobst legen muß, so ist man verpflichtet, solche besonders anzupflanzen, die es noch am leichtesten ertragen und immer noch ihren Nutzen darbieten, wenn sie auch in manchen Jahren um 8 — 14 Tage zu früh geerndtet werden müssen. Die im 2ten Hefte verzeichneten Winterfrüchte für Pflanzungen ins Freye werden größtentheils, so wie wohl auch nicht wenige andere, immer noch für rauhere Landstriche zu empfehlen seyn, wenn sie auch nicht immer zur erwünschten Vollkommenheit gelangen, und unter den Herbstfrüchten, selbst unter den Sommerfrüchten, giebt es Sorten, die auch mehr oder weniger sich in den Winter halten. — Ueber die Reife der Schaalenobstfrüchte dienen im allgemeinen folgende Bemerkungen. Die verschiedenen Sorten der Haselnüße bieten Unterschiede von 4 Wochen in der Reifezeit dar. Es ist bekannt, daß sie diese dann erreicht haben, wenn sich ihr Schild leicht aus der grünen Hülse ablöset, welches gegen Ende Septembers und im October statt findet.

Die Wallnüsse und Mandeln haben ihre Reifezeit im October.

Die Kastanien vertragen nicht viel Frost im Herbste, werden daher auch vor Eintritt desselben abgenommen, und erhalten die Nachreife in ihren Gehäußen. Man legt sie zu dem Ende in den Keller, bis sie braun werden. — Die Reifezeit des Beerenobstes entscheidet theils die ihm eigene Farbe, noch mehr aber der Geschmack beym Untersuchen. —

Die schwarze Maulbeere, die als Obst genossen wird, fängt im August an, zu reifen, und zwar theilweise; die Erndte derselben dauert daher mehrere Wochen.

Die Weintrauben sind sehr in ihrer Reifezeit unterschieden.

Zu den frühreifenden sind zu zählen:

Der weiße oder gelbe Gutedel: der Königsedel; die Diamanttraube; die weiße Zibebe; der blaue oder schwarze Tokayer; der graue Tokayer; der blaue oder schwarze Burgunder; det Ruländer; der kleine schwarze Burgunder.

Spätreifende Trauben sind unter anderen: der schwarze und der rothe Muskateller; die blaue Zibebe; die rothe Fleischtraube; die Graurothe; der Ortliebische oder Dürkheimer; der Dickschwarze oder Trollinger; der blaue Scheuchner; der große Traminer; der Dintenwein; der Alikant; der weiße Alexander; die späte blaue Traube.

Von den Berberitzen ist zu bemerken,

daß ihre Früchte bis in den November an den Stauden bleiben können. —

Die Feige liefert im Jahre zweymal Früchte. Sie sind reif, wenn sie am Stiele weich werden, oder an den Deckblättern (welche die Stelle der Blumen oder Kelchblätter der Kernfrüchte, vertreten) ein Safttropfen sichtbar ist. Es soll ihre Reife beschleunigen, wenn man diese Deckblättchen mit einem in Oel getauchten feinen Pinsel berührt. Die ersten Feigenfrüchte sind begreiflich die besten, die spätern werden selten reif.

Die Quitten werden bis in den Herbst, so lange als möglich, am Baume gelassen. Leichte Fröste schaden ihnen nicht, sondern sind ihrer Reife förderlich.

Der Speyerling zeitigt Ende Septembers, der Mispel im October. — Aus diesen Bemerkungen wird man sich die vornehmsten Regeln zur Beobachtung der richtigen Jahreszeit bey der Obsterndte, die fast in jedem Obstgarten eine kleine Verschiedenheit darbieten müssen, feststellen können. Alle die Früchte, welche in der vollkommenen Reife oder Ueberreife ihre besten Eigenschaften nicht verlieren, kann man zwar über die Zeit am Baume lassen, jedoch treten für sie öfters andere Nachtheile ein, welche den Nutzen, den ein Baum gewähren kann, verringern. Es ist z. B. wohl sehr angenehm, wenn man Kirschen nur nach und nach vom Baume nehmen kann, an welchem sie sich stets länger erhalten, als in dem Keller, und solche Sorten, die ent-

weder sich lange in ihrer Güte, nach vollendeter Reife, erhalten, oder die es in ihrer Art haben, daß die Früchte eines und desselben Baumes nach und nach innerhalb einiger Wochen reifen, bieten in diesen Eigenschaften einen erhöhten Werth dar; aber man hat auch darauf zu achten, daß namentlich die meisten Kirschen, und unter ihnen besonders die frühen Süßkirschen, bey eintretendem Regenwetter nicht nur einen wässerigen Geschmack bekommen, sondern auch bald anfangen, zu faulen; und außerdem haben die reifen Kirschen den Sperling zum bösen Feinde. Andere Früchte, wie die Pfirschen, Aprikosen, Trauben, Birnen und Pflaumen, werden in ihrer vollkommenen Reife von Mäusen, Wespen und Hornissen, und anderen Thieren bald verzehrt. Dagegen muß man sich nun, wenn man die Früchte hängen lassen will, durch die schon angegebenen Mittel zu schützen suchen.

Es wird dienlich seyn, wenigstens einen Theil derjenigen Kirschen u. s. w. hier zu nennen, welche nach ihrer Reife der nassen Witterung einen erwünschten Widerstand leisten. Nehmlich: die Werdersche frühe schwarze Herzkirsche; Fromms schwarze Herzkirsche; große schwarze Knorpelkirsche; große bunte Herzkirsche; Perlkirsche; Amaranthkirsche; weiße spanische Knorpelkirsche; Büttners rothe Knorpelkirsche; Hildesheimer späte weiße Knorpelkirsche; unter den Süßweichseln, die rothe Maykirsche, Folgerkirsche, süße Frühweichsel, neue englische Weichsel

Spanische Weichsel, dann die Ostheimer Weichsel, die frühe Königliche Amarelle. — Leicht faulen dagegen am Baume: die süße Mayherzkirsche, die große süße Mayherzkirsche, früheste Bunte, die rothe Oranienkirsche. — Abgenommen vom Baume halten sich die Kirschen nur wenige Tage gut. Nur die große schwarze Knorpelkirsche dauert im Keller 14 Tage. —

Unter den Zwetschen und Pflaumen ist rücksichtlich der Ausdauer am Baume eben so große Verschiedenheit, welche sich in einem Jahre mehr wie in dem anderen offenbaret. Manche Sorte hat es an sich, daß die Früchte nicht zu gleicher Zeit, sondern innerhalb mehrerer Wochen nach und nach reifen, und dieses ist ein erwünschter Umstand, den man dadurch benützt, daß man nur immer die reifsten Früchte abnimmt, und beym Schütteln der Bäume gelinde verfährt, damit immer nur diese abfallen. Manche Sorten halten sich auch im reifen Zustande gegen die Witterung standhaft und unverdorben mehrere Wochen hindurch; zu diesen gehören insonderheit: die rothe Eyerpflaume, (häufig rothe Marunke genannt) rothe und gelbe Mirabelle, gelbe Aprikosenpflaume, weiße Kaiserpflaume, gelbe Spät- oder Reizensteiner Zwetsche, späte Perdrigon, September-Damascener, gelbe Marunke, blaue Weinpflaume. — Andere halten dagegen nicht viel Regen aus, ohne zu faulen, z. B. lange violette Damascener und blaue Kaiserpflaume. Auf solche Eigenschaften muß man daher in der Zeit der Erndte besondere Rück-

sicht nehmen, damit man weder zu viele von diesen Früchten auf das Lager erhält, auf welchem sie sich nicht gut halten, noch sie im reifen Zustande am Baume verderben läßt. —

Von den Stachel- und Johannisbeeren ist bekannt, daß sie sich zwar bis in den Herbst an ihren Stauden erhalten; alleine ihr Geschmack nimmt von der eigentlichen Zeit ihrer Reife an immer mehr an Güte ab. —

Wir müssen bey dieser Gelegenheit auch der Künsteleyen gedenken, die man anwenden kann, um Sommerfrüchte, z. B. die Johannisbeeren, lange an den Bäumen und Stauden genießbar, ja bis in den Winter hinein zu erhalten. Man versieht nehmlich die Bäume oder Stauden mit einer Hülle von Stroh, Bastmatten und dergl., sobald die Früchte anfangen wollen, reif zu werden, und hält sie hierin auf. Im Herbste schützt diese Bedeckung zugleich gegen die Nachtfröste. —

Bey der Abnahme der Früchte selbst ist zuvörderst die Tageszeit und Witterung zu beachten. Was letztere betrifft, so ist es begreiflicherweise nicht rathsam, nach einigen Regentagen die Früchte abzunehmen, vielleicht gar, ehe sie selbst am Baume trocken geworden sind, sondern man wartet, wo möglich, einige sonnige Tage ab, damit die Früchte den Ueberfluß an wäßerigen Säften etwas verdunsten. Bey nasser Witterung abgenommenes Obst schmeckt schlechter und fault leicht.

Die Morgenzeit ist zur Erndte des Obstes

die beste Tageszeit. Man erwarte jedoch erst das Abtrocknen der Früchte und des Erdbodens vom Thaue, ehe man erndtet.

Unter allen Arten, das Obst vom Baume abzunehmen, ist die mit der Hand die vorzüglichste. Bey den Kirschen ist sie von der Natur schon geboten, und bey allen übrigen Obstarten ist sie rathsam, wenn man schönes und haltbares Obst erndten will. Es ist freilich wahr, daß z. B. die Pflaumen gar zu viel Zeit, und an hohen Bäumen gar zu viel Umständlichkeit erfordern, wenn man sie einzeln mit der Hand pflücken soll; alleine, welch einen großen Unterschied im Ansehen bietet eine Schale voll sorgsam gepflückter und in ihrem schönen Duft erhaltener Pflaumen gegen diejenigen dar, die vom Baume geschüttelt und auf dem Erdboden aufgelesen wurden!

Je weicher eine Frucht ist, desto nöthiger ist ihre Verschonung gegen den Druck, gegen jede Quetschung, die sie mit der Hand, oder durch den Fall erhalten kann. Das ist nicht blos Regel bey Abnahme der Pfirschen und Aprikosen, sondern auch vieler Aepfel und Birnen. Aber gewöhnlich nimmt man sich nicht die Mühe, letzere Obstarten so schonend zu behandeln, sondern sie werden, wo zumal viel zu erndten ist, abgeschüttelt, wohl gar mit Stangen und Prügeln abgeworfen. Jeder Druck, der die Schale und das darunter liegende Fleisch quetscht, hat das baldige Verderben zur Folge, und wo das Obst

so

so rücksichtslos abgenommen wird, da wird sich freilich bey Zeiten faules in der Obstkammer finden. Es giebt indessen unter den Herbst- und Winteräpfeln und Birnen doch hartschalige, feste Sorten, die es allenfalls noch ziemlich ertragen, abgeschüttelt zu werden, wenn der Boden, auf den sie fallen, weich ist, und bey ihrer Erndte möchte, insonderheit, wenn die Zeit Eile gebietet, das Abschütteln nicht zu vermeiden und also erlaubt seyn. Man kann zu dem Ende einen harten, oder gar steinigen Boden mit Heu oder Stroh belegen. Schalenobst giebt natürlicherweise, dieses unbedingt zu, und die welschen Nüsse werden, weil sie zu fest hängen, an großen Bäumen mit der gehörigen Schonung der Aeste abgeschlagen. Will man aber warten, bis die grünen Nußhülsen sich öffnen, worauf die Nüße abgeschüttelt werden können, so verschont man seinen Baum vor den Beschädigungen des Abschlagens. Diese Schonung der Bäume, ihrer Sommertriebe, und vorzüglich der Trag-Knospen und Zweige, ist allgemeine Pflicht bey jeder Art, die Früchte abzunehmen; und es wird, zu großem Nachtheile für die künftigen Erndten, bey der Abnahme der Aepfel und Birnen dagegen gefehlt, wenn man nicht vorsichtig den Stiel vom Fruchtkuchen ablöst, sondern die kurzen Fruchtspieße mit den Fruchtkuchen abbricht. —

Zur Erndte des Obstes von hohen Bäumen bedarf man Leitern. Außer den ordinären, einfachen hat man die sogenannte Gartenleiter nö

thig, die bekanntlich 2 Stützen hat, welche entweder an sie befestiget sind, oder die man willkührlich vermöge der Gabeln, welche die einzelnen Stützen in diesem Falle haben müssen, unter die oberen Sprossen stemmet, damit die Leiter frey unter oder neben dem Baume auf denselben fest ruhe. S. Taf. I. Fig. 1. Da es nicht angenehm ist, wenn man auf runden, dünnen Leitersprossen lange stehen muß, so sind Leitern, die, bis zu den obersten Sprossen, aus Stufen von schmalen Bretern bestehen, vorzuziehen. Man lasse sie aus einem leichten, aber doch festen Holze verfertigen, z. B. Lerchenholz. Ist die Gartenleiter weit vom Wohnorte zu schaffen, so möchte sie am zweckmäßigsten mit einem Rade zu versehen seyn, und zwar wie Fig. 2., welche Art als eine längere Leiter, die man an den Baum legt, dann als freistehende Gartenleiter, wenn man die eine Hälfte zurückschlägt, um die Stütze zu bilden, und zugleich als ein Schiebkarren zum Nachhauseschaffen dient. Besser ist es freilich, das Obst nach Hause zu tragen. —

Da man nun aber an hohen Bäumen auch mit Hülfe der Leitern nicht immer zu den Obstfrüchten gelangen kann, um sie mit der Hand abzunehmen, so hat man sich alsdann noch eines Instrumentes zu bedienen, das man Obstsammler nennt. Es wird auf sehr verschiedenerley Art angegeben: Nach meiner Meynung sind die einfachsten Obstsammler die empfehlungswürdigsten. Solche Instrumente, welche die Anwendung zweyer

Hände bedürfen, haben außer dem gewöhnlichen Uebelstand, daß ihre Handhabung, wie ihre Anfertigung umständlich ist, auch das Nachtheilige, das man auf Leitern, oder auf den Baumästen alsdann keine Hand zu dem, von der Vorsicht gebotenen, Anhalten frey hat. Es ist also unter den verschiedenen Arten der Obstsammler der unter Fig. 3 abgebildete wohl der empfehlungswertheste. Der Ring a, an welchem etwa der 1 Schuh lange Sack b, befestigt ist, kann, wie die Zacken, c, entweder von Eisen, oder besser, von Holz seyn, und bedarf einen Umfang, so daß der größte Apfel durch ihn in den Sack fallen kann. Begreiflicher Weise wird die Frucht vermöge der Zacken am Stiele gefaßt, durch einen Druck auf die Seite abgebrochen und hiedurch in den Sack gefördert. Bäume mit kurzstieligen Aepfeln müssen freilich auf solche Weise gar manche Fruchtspieße verlieren, und es ist die Frage, ob in diesem Falle das Abschütteln, bey untergelegtem Stroh oder Moos, nicht vorzuziehen sey. *) Der Obstfreund wünscht öfters auch die hoch- und festhängenden einzelnen Kirschen und Pflaumen abnehmen zu können, die er aber nicht mit der Hand erreichen kann. Hiezu ist

*) Wenn man anstatt eines Säckchens einen langen Schlauch an dem Obstsammler anbringen würde, so könnte man dadurch den Zweck erreichen, daß die Früchte in demselben sogleich auf den Boden, oder in die Hand des Obstabnehmers fielen.

zwar dieser Obstsammler auch anzuwenden, alleine es thut es bey diesen kleineren Früchten besser noch eine Stange die oben aufgespalten ist, nach Figur 4. Man schiebt sie so hinter die Frucht, daß sie in die Spalte mit ihrem Stiele eingeklemmt ist, und dreht alsdann den Stiel ab, mit welchem sie in dem Spalte der Stange hängen bleibt, (wenigstens die Kirschen.) Dieses geht leichter als mit dem Obstsammler, mit welchem man diese Früchte gewöhnlich nur vom Stiele abreißen wird.

Beym Abnehmen des Obstes bedarf man endlich auch Körbe, und der Abnehmer selbst entweder einen solchen, den er vermöge eines Hakens an einen Ast hängen kann, oder ein Tuch, das er nach Art der Säetücher, um den Leib und die Schultern bindet, worein er die gesammelten Früchte legt. Man beobachte dabey, daß, zur Schonung der Früchte, besonders weicher, in den mit Tüchern belegten Körben nicht allzu viele auf einander geschichtet werden; es ist dieses aber, nach Umständen, nicht immer zu vermeiden, und man thut alsdann genug, wenn man die Früchte nicht unbarmherzig herum wirft und auf einander schüttet, wie man es mit dem Getreidte oder den Kartoffeln u. s. w. machen kann.

Kapitel 3.

Die Aufbewahrung des Obstes und Verpackung desselben beym Versenden.

A) Das Steinobst.

Unter dem Steinobste giebt es keine Sorte,

die auf dem Lager lange aufzubewahren wäre; jedoch hält sich allerdings manche Art, vorsichtig behandelt beym Abnehmen und in der Aufbewahrung, vor anderen längere Zeit, und im Kleinen kann man manche dergleichen Früchte Monathe lang, durch besondere Behandlung, im frischen Zustande erhalten.

Die ordinaire Hauspflaume geht auch, wenn man die Früchte bey trocknem Wetter abnimmt, vor jeder Quetschung bewahrt und ganz dünne in einem trocknen Gewölbe, wo die Temperatur der Luft nur eine geringe Abwechslung erleidet, auf Bretern ausbreitet, innerhalb 4 Wochen in Fäulniß über. Einige Sorten der Pflaumen haben indessen die Eigenschaft, daß sie an einem trocknen und kühlen Aufbewahrungsorte länger im zusammengeschrumpften Zustande sich erhalten, in welchem sie von sehr süßem Geschmacke sind, z. B. späte Perdrigon.

Ist das Jahr günstig, d. h. bleiben die stärkeren und oft wiederholten Nachtfröste lange aus, so hat man den Vortheil, daß die Früchte länger an dem Baume zu erhalten sind, und man richtet sich, wie im vorigen Kapitel schon erinnert wurde, mit der Erndte darnach.

Will man die Pflaumen nur zum Brandteweinbrennen aufbewahren, so werden sie in Fässer geschlagen und bleiben zu diesem Dienste wenigstens bis ins Frühjahr tauglich. Zum frischen Genuße erhalten sie sich lange, wenn sie in feinen, trocknen Sand verpackt werden, zumal,

wenn man diesen zu Zeiten mit Weingeist be-sprengt. In Korn eingeschichtet, so daß keine die andere berührt, halten sie sich mehrere Monathe, eben so, wenn sie schichtenweise mit Blättern in Tonnen gepackt und diese in einem tiefen Brunnen unter das Wasser versenkt werden. — *)

Zum weitern Versenden eignen sich die meisten Pflaumensorten nicht gut, weil jeder Druck ihr Verderben schnell befördert; besser halten es die Zwetschenarten aus, und unter ihnen besonders die ordinaire Zwetsche. Sie werden bekanntlich in Fässern oder Weidenkörben so fest als es thunlich gepackt. Sind sie trocken vom Baume gekommen und fest genug in den Fässern eingerüttelt und gelinde eingedrückt, ohne daß sie jedoch gequetscht wurden, so kommen sie wohlbehalten an entfernteren Orten an.

---

*) Appert in Paris hat ein Verfahren erfunden, durch welches alle genießbare Körper eine lange Zeit unverdorben erhalten werden können; er hat wenigstens dieses schon früher bekannte Verfahren in seiner Anwendung verbessert. Jeden Körper, also auch jede Obstsorte bewahrt man nehmlich in gläsernen Flaschen, die man luftdicht verschließt und alsdann eine bestimmte Zeit der Hitze des siedenden Wassers aussetzt. Die Korke dieser Bouteillen müssen demnach gut und mit Drath befestigt seyn. Die Flaschen werden bis zu 2 Zoll Entfernung von dem Stöpsel angefüllt, und bis an den Hals ins Wasser gestellt. Pflaumen und Birnen läßt man im Wasser, bis es kocht, eben so die übrigen Obstfrüchte, doch die Aepfel etwas länger. Die Pflaumen werden dann vor dem Gebrauch entweder in einem Siebe über dampfendes Wasser gehalten oder eine Zeitlang in frisches Wasser gelegt.

Pfirschen und Aprikosen dauern nach der Abnahme vom Baume nicht wohl über 8 Tage, ohne erst mehlich und dann faul zu werden. Mehrere Sorten dieser Früchte gewinnen jedoch im Geschmacke, wenn sie auf dem Lager einige Tage nachreifen, und werden nie mehlich. Die frühe Wunderschöne (Admirable hatif.) z. B. wird nie mehlich, die späte deßgleichen, und von dieser letzteren, so wie überhaupt von den Spätsorten gilt es vorzüglich, daß man sie einige Tage in der Obstkammer nachreifen läßt, um sie zu ihrem vollkommnen Geschmacke zu bringen. Wenige Sorten halten sich lange am Baume, nach der Reife; unter ihnen ist die doppelte Montagne. Die Rosenpfirsche, (Pfirsche mit dickgefüllter Blüthe) welche so lange am Baume bleiben muß, bis sie von selbst abfällt, hält sich demohngeachtet noch lange auf dem Lager.

Unter den Aprikosen werden die Pfirsch- oder große Zuckeraprikose und einige andere auch in der Ueberreife nicht mehlich. —

Beym Transporte der Pfirschen und Aprikosen ist die größte Vorsicht nöthig. Sie werden sich auf weite Entfernung nur dann gut versenden lassen, wenn jede einzelne Frucht in Papier gewikkelt und in Häckerling, so fest als es ohne Druck der Früchte seyn kann, eingepackt wird, ohne daß eine die andere berührt. —

Die Kirschen lassen sich bekanntlich auch nur kurze Zeit lang nach ihrer Erndte aufheben; am längsten hält es die schwarze Knor-

pelkirsche aus. Es sind darum diejenigen Sorten besonders schätzbar, die sich lange am Baume erhalten, auch wenn anhaltendes Regenwetter eintritt, wie sie oben im 2ten Kapitel angeführt wurden. Ihre Versendung geschieht, wie bey den Zwetschen, in Körben. —

B) Das Kernobst.

Winter-Aepfel und Birnen sind das eigentliche Lagerobst, dessen richtige Behandlung viel zu einer vortheilhaften Benützung beyträgt; weniger kann man die Herbstfrüchte so benennen und von den Sommerfrüchten, streng genommen, gar keine; es wird jedoch manche Sorte zu den Sommerfrüchten gerechnet, die sich allerdings weit in den Winter auf dem Lager erhält. Die meisten Sommeräpfel, besonders die Rosenäpfel, werden auf dem Lager bald mehlich, die Sommerbirnen ebenfalls, und gehen bald zum Taigwerden und zur Fäulniß über. Indessen giebt es nicht wenige dergleichen Sorten, die man vor der völligen Baumreife (ehe sie gelblich oder weißlich werden) abnehmen und einige Tage an einem kühlen Orte auf Bretern nachreifen lassen muß, um sie zu einem besseren Geschmacke zu bringen, als wenn sie ganz am Baume reifen, wie sie oben schon aufgeführt wurden; auf diese muß man nun in der Obstkammer ein wachsames Auge haben, um sie gerade in dem rechten Zeitpunkte ihrer Nachreife genießen zu können. —

Alles Lagerobst wird am beßten in frostfreien, trocknen Gewölben auf Bretern aufbewahrt. Die Regel fordert, daß es nicht übereinander auf-

geschüttet wird. Will man ganz sorgfältig damit umgehen, so legt man jedes Stück so auf das Lager, daß keines das andere berührt. Daß die Sorten selbst gehörig von einander getrennt seyn müssen, versteht sich von selbst. Wo es nun aber an Raum gebricht, oder an einem Gewölbe, da muß man den Keller zu Hülfe nehmen. Alleine nicht sogleich vom Baume herab dürfen die Lagerfrüchte in den Keller geschafft werden. Man bringt sie zuerst auf einen Boden oder in eine Kammer auf Haufen, läßt sie etwa 14 Tage so liegen und breitet sie alsdann aus. Erst, wenn die Kälte so stark zunimmt, daß das Erfrieren derselben zu befürchten ist, bringt man das Winterobst in den Keller auf geflochtene Horden oder Gestelle von Bretern. Um auf einem Platze viel Obst anbringen zu können, ohne es aufzuhäufen, läßt man sich Stellagen machen, wie Figur 5. Die Horden, welche von Weiden geflochten sind, können auf dieser Stellage 15 Zoll weit über einander, oder auch auf einander gestellt werden. Sie können auch auf folgende Art angefertiget werden: der Rahmen wird am schicklichsten 3 — 4 Zoll hoch, 4 — 5 Fuß lang und 1 — 2 Fuß breit gemacht. An den langen Seiten desselben ist unten ein Falz, $\frac{1}{4}$ Zoll tief, in welchem ein Boden von dünnen Bretern eingepaßt ist. Oben werden querr herüber 2 Leisten oder Stege angebracht, die zur Befestigung und zum Tragen der Horden dienen. Diese Horden kann man auf einander setzen. —

In Ermangelung [illegible]s Kellers und Gewölbes

muß man das Obst auf Tücher oder Stroh legen, und zwar zuerst dasjenige, das sich am längsten hält; dieses wird nun wieder mit Tüchern oder Stroh bedeckt und darauf wieder solche Sorten, die früher zum Verbrauche gelangen; es folgt nun wiederum eine Bedeckung, und sofort bis zu den letzten Sorten, die zuerst benützt werden, hierauf bedeckt man die obersten Lagen dichter, und es wird nur in seltenen Fällen die Kälte durchdringen. Diese Art der Aufbewahrung erfordert, daß man durchaus kein gedrücktes und schadhaftes Obst mit dazu bringe, weil man während des Winters das faul gewordene nicht wohl aussuchen kann; eine Maßregel, die fleißig beobachtet werden muß, um die Mittheilung der Fäulniß zu verhüten. — Was das Erfrieren in der Obstkammer betrifft, so trifft dieses auch eine Sorte vor der anderen eher. So erfrieren z. B. der Apiapfel, der spanische Borsdorfer und der Rosenpepping weit schwerer, als andere Sorten. — Man kann auch das Winterobst, wie das Gemüse im Freyen überwintern. Das allgem. Gartenmagazin, Jahrg. 6, führt ein gelungenes Beyspiel auf. — Es wurden zu Ende Octobers im Garten, unter dem Schutze einiger großer Bäume, auf einer hochliegenden, von der Morgensonne nicht getroffenen Stelle, auf flachem Erdboden verschiedene Lagen von trockenem Buchenlaub, etliche Zoll hoch zubereitet. Das Winterobst und die Gemüse wurden hierauf ausgebreitet, jede Schicht mit Laub bedeckt und das Ganze allmählich wie ein Dach

aufgehäuft, dabey aber Sorge getragen, daß von den Zwiebeln und dem Obste jedes Stück, ohne das andere zu berühren, mit Laub bedeckt war. Jeder Haufen wurde etwa 2 Fuß hoch aufgeführt, oben nochmals mit Laub versehen, etwas trocknes Stroh und darüber eine Lage von Erde anderthalb Fuß hoch gebracht, welche letztere mit einem Schlagbrete ganz eben und fest geschlagen wurde, so daß die Haufen oben spitz zuliefen und einen mäßigen Abfall behielten. Bey dem Eintritt des starken Frostes ward jeder Haufen mit etwas langem Pferdedünger überdeckt. Auf diese Weise ist Alles bis zur Mitte des Märzes unberührt geblieben und hat sich in jeder Hinsicht gut erhalten. —

Wie oberhalb der Erde, so auch unterhalb derselben kann man das Winterobst aufbewahren. An einem trocknen, dem Wasser nicht ausgesetzten, Orte legt man zu dem Ende eine Grube an, deren Boden und Seitenwände mit Bretern ausgefüllt werden, das Obst, unter welchem aber kein gedrücktes, fleckiges oder gar schon anbrüchiges sich befinden darf, wird hinein geschüttet, mit Bretern so zugedeckt, daß keine Feuchtigkeit eindringen kann, und nun einige Schuhe hoch Erde aufgeschüttet. Das Obst überwintert auf solche Weise, wie jede Gemüseart, sehr gut. —

Man sollte den Versuch machen, jedes Obst, das man auf irgend eine Weise aufbewahrt, auf die Blätter seines eigenen Baumes zu legen und damit zu umgeben; es ist nicht unwahrscheinlich,

daß es dadurch, wenigstens manche Sorte, an Wohlgeschmack gewinnt. —

Es ist nun ferner zur richtigen Behandlung und folgerichtigen Benützung des Obstes zu wissen nöthig, welche Sorten gewissen Fehlern ausgesetzt sind, die ihren Nutzen bald verringern, und welche dagegen frey von diesen Fehlern bleiben und sich am längsten in ihrer Güte erhalten. So giebt es nicht wenige Aepfel und Birnen, die früher oder später auf dem Lager welk werden und an ihrem Safte verlieren, andere die stippig werden, d. h. braune Flecken im Fleische bekommen, welche einen bitteren Geschmack verursachen, auch wenn sie nicht zu frühzeitig vom Baume abgenommen werden. Das Welkwerden scheint eine Mangelhaftigkeit des Climas anzudeuten, welches die Früchte nicht zur nöthigen Baumreife gelangen läßt.

Unter diejenigen Aepfel, welche diesen Fehler öfters zeigen und daher in ihrer Lagerreife bald zu verbrauchen sind, gehören: die gelbe Zuckerreinette, der Zwiebelborsdorfer, Englische Königsparmäne, Schwarze's Blutreinette, grauer Kurzstiel, ächte graue franz. Reinette, (wenn sie zu früh abgenommen wird) eben so Reinette von Orleans, Zitzenreinette, der Goldmohr, Königl. rother Kurzstiel, französische Goldreinette, wahre Neujorker Reinette, gelber Fenchelapfel, gelbe Heckenreinette, Gäsdonker Goldreinette, Diels Reinette, französische Edelreinette, Bischoffsreinette, van Mons Goldreinette, der Le-

ckerbissen, Steins rother Winterpepping, Englischer Goldpepping, Knigths Pepping, Reinette Fox, parfümirter Winterrosenapfel, rother Fenchelapfel, Goldmohr u. a. —

Stippig werden gerne unter andern der rothe Stettiner, wenn seine Zeit aus ist, der Karls-Apfel, Saarbrücker Rosenapfel, Winterkleiner, brauner Sommerkäsapfel. —

Dagegen welken gar nicht oder nur wenig: der Gräfensteiner, gelber Wintherkarthäuser, gelber Gulderling, große englische Reinette, weiße portugiesische Reinette, Zwergreinette, weiße englische Reinette, grüne Reinette, Reinette von Windsor, Reinette von Breda, gestreifte Sommerparmäne, rother Borsdorfer, Barzelonaer Parmäne, Riemanns rothe Reinette, lange rothgestreifte grüne Reinette, Champagner Reinette, Muscatreinette, röthliche Reinette, Harlemer Reinette, rother Taffetapfel, Englische Wintergoldparmäne, große Kaßler Reinette, brauner und weißer Matapfel, brauner Winterapfel, Prinzessinapfel, rother 3 Jahre dauernder Streifling, großer und kleiner Rheinischer Bohnenapfel, Brustapfel, Gelber Confectapfel, großer Winterkleiner, grüner Fürstenapfel, 3 Jahre dauernder Mutterapfel, rother Winterstettiner, gelber Herbst- und gelber Winterstettiner, Brünnerling, deutscher Glasapfel, Fränkischer Königsapfel, Winter-Zitronenapfel, Zigeunerapfel, Rümmegrießlicher; großer gestreifter Kaiserapfel, Zwergreinette, rother Winterrambour, großer Nassauer, weißer Borsdorfer,

weißer Herbststrichapfel, süßer Königsapfel, großer gestreifter Kaiserapfel, Zwergreinette, gefleckter Goldapfel, Riemanns rothe Reinette, Loans Parmäne, Wormser bunter Streifling, gelber Katharinenapfel, gelber Mecklenburger, englischer Winterquittenapfel, Martinsapfel, französischer Rosenapfel, Sommerfleiner, Sophiens süßer Rosenapfel, Alexander, blutrother Winter-Kardinal, Köstlicher von Kew, rother gestreifter Anisapfel, Kentischer Pepping, Uellners Goldreinette, Königsreinette, Königlicher Streifling, gelber Pallasapfel, Venetianer, englische Limonenreinette, gestreifter Winterhimbeerapfel, Winters grüner Gulderling, gestreifter Fürstenapfel, Tyroler Rosenapfel, englische Chester-Parmäne, Herzog von York, Dietzer weiße Winterreinette, englische graue Herbstreinette, der Bremerling, weiße französische Reinette, u. a.

Unter den Birnen, die sich lange halten, sind auch mehrere, die mehr oder weniger welken, z. B. Winterdorn, Mannabirn, Winterbergamotte; dagegen welken nicht: die Virgulöse, Pfirschenbirne, Fusalu (fousalou) Wildling von Baat, Wintersylvester, Köstliche von Scharnö, (Charneu) Colomas köstliche Winterbirn, (Supreme Coloma) Calvill-Birne, Löwener Zuckerbirne, Russeline, Fremion, Herbstbergamotte, grüne langstielige Winterhirtenbirne, Bergamotte Crasanne, weiße Herbstbutterbirne, rothe Herbstbutterbirne, graue Dechantsbirne, Wildling von Montigny, Wildling von Motte, deutsche Muscateller, Colomas Herbstbutterbirne, Napoleons

Butterbirne, Karthäuser=Birne, Forellenbirne, lange grüne Herbstbirne, (Wasserbirne) Markgräfin, Schweitzerhose, Wurzer, Brüsseler Zuckerbirne, Bergamotte von Soulers, Herrmannsbirne, Ferdinand von Oesterreich, Sächsische lange grüne Winterbirne, Passa Tutti, Wildling von Herry, Kümmelbirne, Sommerapothekerbirne, Christs Schmalzbirne, Sächsische Glockenbirne, Königsgeschenk von Neapel. —

Wegen der gehörigen Anordnung des Obstlagers ist auch erforderlich, die Haltbarkeit der Sorten zu beachten, um sie in der gehörigen Reihenfolge zum Verbrauche zu bringen.

Besonders sind daher deshalb die auf dem Lager am längsten dauernden Früchte zu berücksichtigen.

Von den Aepfeln gehören hiezu folgende Sorten, die sich ein Jahr lang und noch länger auf dem Lager halten: Rother Borsdorfer, Weilburger, rother 3 Jahre dauernder Streifling, großer Rhein. Bohnenapfel, 3 Jahre dauernder Mutterapfel, deutscher Glasapfel, graue Champagner Reinette, grüne Reinette, Reinette von Lüneville (fast 2 Jahre), edle Nordreinette (fast 2 Jahre) deutsche Reinette, Forellenreinette, Ragoutreinette, Prachtreinette, süsser Borsdorfer, großer und kleiner Apiapfel, Langscheider, Rümmegrießlicher, spitzer Non=Pareil, großer Pilgrim, süßer Ranzhäuser, (gegen 2 Jahre) Fachinger Glasapfel, grüner Fürstenapfel, graue französische Reinette, Reinette von Damáson,

Rosenpepping, Reinette von Windsor, Lothringer grüne Reinette. — Nächst diesen dauern lange: der gelbe Pallasapfel, Zwergreinette, große englische Reinette, Reinette von Windsor, Baumanns rothe Winterreinette, röthliche Reinette, rother Taffetapfel, brauner und weißer Matapfel, gelber Winterstettiner, englischer Königsapfel, Winterblumensüßer, Reinette von Friesland, Muscatreinette, Rosenpepping, deutscher Pepping, Süßfranke, französischer edler Prinzessinapfel, rother und weißer Winter-Calville, gestreifter rother Oster-Calville, königlicher Täubling, purpurrother Winteragatapfel, Ritters süsser Himbeerapfel, pohlnischer purpurrother Süßapfel, Herzog von York, Tyroler Rosenapfel, Winters grüner Gulderling, englische Limonenreinette, Gugummerapfel, süßer Gulderling, Hiesenapfel, gelber Gulderling, Probstapfel, Safranapfel, weißer Paradiesapfel, doppelter und rother Paradiesapfel, großer gestreifter Kaiserapfel, süßer Königsapfel, Lachsapfel, Königsreinette, königlicher Streifling und viele andere.

Unter den Herbstäpfeln, die in der Regel nur bis in den December sich gut erhalten, und vom October an eßbar werden, halten sich einige auf dem Lager tiefer in den Winter hinein, selbst bis zum Frühjahre, z. B. der Pepping von Nottingham, Gefleckter Goldapfel, Abrahamsapfel, gelber süsser Zimmtapfel, rother Herbstsüßapfel, Köberling, Schafsnase, großer brauner Süßapfel, Gräfensteiner, Danziger Kantapfel,

apfel, Character Reinette, Kronenreinette, gestreifter Herbst-Calville, Sternapfel, gelber englischer Gulderling, gelber Gewürzapfel, schöner Marienapfel, weißer Herbst-Calville, rother Himbeerapfel, Edelkönig, leberrother Himbeerapfel, Aprikosenapfel, englischer Karolin, Brustapfel, rother Herbst-Taubenapfel, rother Kardinalsapfel, Großer Herbstborsdorfer, gelber Herbststettiner. —

Selbst unter den Sommeräpfeln giebt es einige, wie der Sommerborsdorfer, die gelbe Frühreinette und der edle Rasenstreifling, die, obgleich schon im September eßbar, auch noch im März unverdorben sind; andere sind doch wenigstens einige Monathe lang tauglich, wie der weiße Sommer-Calville, französische Rosenapfel, Sommerkleiner, gelber Sommerpepping, weißer Sommerrabau, rother Sommerrabau, rother Sommerrosenapfel, Sommeragatapfel, rothgestreifte Sommerreinette, gelber Sommerpepping, marmorirter Sommerpepping, Carmin-Calville, grüner Sommerkarthäuser.

Von den Birnen giebt es nur wenige, die sich bis tief in den Sommer des nächsten Jahres hinein auf dem Lager halten; zu ihnen gehört die Sarasin der Karthäuser und die Sarasin des du Hamel. — Bis zum Juny auch Juli halten sich: die Kaiserbirne mit dem Eichenblatt, Winter gute Christbirne, Kronbirne, grüne Confesselsbirne, Bergamotte von Bugi, Holländische Bergamotte, große Winter-Rousselette, Königsgeschenk von Neapel. — Bis in den April und Mai halten sich:

die Winterbergamotte, französischer Katzenkopf, Grüne Osterzuckerbirne, großer Mogul, Venusbrust, Winter-Rousselette, Löwener Zuckerbirne, Winterpomeranzenbirne, schönste Winterbirne, Colmar- oder Mannabirne, die Chaptal. — Bis zum Februar und März halten sich: deutsche Muskatellerbirne, Herrmannsbirne, Kronprinz Ferdinand von Oesterreich, sächsische grüne Winterbirne, großer Catillac, Lansac, Winterambrette, Winterkönigin, Silvansbirne, Franchipane, gute Louise, Winterrobine, müskirte Winter-Eyerbirne, Winterkönigsbirne, Katzenkopf, rothe Kappesbirne, trockner Martin, Calvill-Birne, Schönlins Stutgarter Winterbirne. — Bis zum Januar bleiben gut die übrigen Winterbirnen.

Unter den Herbstbirnen, die im Oktober eßbar werden, halten sich am längsten: die Fremion, Herbstbergamotte, Bergamotte Crasanne, grüne Herbstzuckerbirne, Wildling von Herry, Schweitzer Hose, Kümmelbirne, Weinbergsbirne, Glockenbirne, Hamelsbirne, kleine Pfundbirne, Aepfelbirne, französische Kümmelbirne, Pfirschenbirne, Wildling von Baat, Preuls Colmar, Köstliche von Scharnö, Friedrich von Preußen. —

Wie die Baum- und Lagerreife der Kernobstfrüchte gar sehr von der Witterung des Sommers abhängt, so hat diese auch auf die Haltbarkeit des Lagerobstes den entschiedensten Einfluß. In manchen Jahren wird daher wohl ein auffallender Unterschied statt finden. Zur gehörigen Haltbarkeit ist nöthig, daß das Winterobst, (we-

nigstens die meisten Sorten) baumreif in trockner Witterung eingeerndtet und vor Beschädigung bewahrt werde, ferner, daß es auf dem Lager nicht dem Einflusse des Witterungswechsels sehr ausgesetzt sey. In einem kalten, trocknen Winter wird sich sodann das Obst stets besser und länger erhalten, als in einem gelinden, feuchten. Da man nun nie mit Gewißheit bey der Erndte voraus wissen kann, ob die Früchte auch bey der sorgfältigsten Behandlung sich so lange Zeit erhalten, wie die Pomologie nach den gesammelten Erfahrungen über sie bestimmt, so kann der Obstbauer in keinem Jahre unterlassen, von Woche zu Woche seinen Obstvorrath zu prüfen, um die beste Lagerreife seiner Früchte nicht zu übersehen. Es giebt nicht wenige Sorten der Aepfel und insonderheit der Birnen, deren bester Geschmack, nach erlangter Lagerreife, nur etwa 1 Woche lang dauert, und die dann schnell passiren, d. h. trocken oder teig und schneller oder langsamer faul werden. In kurzer Zeit theilt alsdann eine Frucht der anderen die Fäulniß mit, wenn die ersten verdorbenen nicht immer ausgelesen und entfernt werden.

Es verdient hiebei bemerkt zu werden, daß die Quitten, welche etwa bis in den Dezember auf dem Lager bleiben dürfen, nicht unter Aepfeln oder in ihrer Nähe aufbewahrt werden sollen, weil ihre starke Ausdünstung die Fäulniß des anderen Obstes bewirkt, und befördert; auch Gemüse und andere Dunst verbreitende und die

Gährung beschleunigende Nahrungsmittel in einem Obstgewölbe tragen zum schnelleren Passiren der Obstfrüchte bey. —

So wenig man für alle Jahre und alle Umstände eine ganz fest stehende Zeit bestimmen kann, in welcher die Lagerreife der Kernfrüchte vollendet ist, so wenig kann man Merkmale an ihnen selbst benennen, die allgemeingültig für alle und auch für jeden Jahrgang solches offenbaren.

Als allgemeingültige kann man allenfalls aufstellen:

1) die Veränderung der Farbe,
2) das Eintreten eines stärkeren Geruches, der aber oft unmerklich, oft gar nicht vorhanden ist,
3) Ein weicherer Zustand des Fleisches, im Vergleiche zu dem, in welchem das Obst sich befand, als es auf das Lager kam, und der sich bey gelindem Drücken der Frucht kund giebt.

Viele Früchte verändern sich auffallend auf dem Lager. Ihre grüne Farbe geht in gelbe oder weiße, die dunkler und schwach rothe in schöneres Roth, die schwachgelbe öfters in hochgelbe über; bey manchen verschwinden die Puncte, die sie am Baume hatten, bei anderen werden sie erst auf dem Lager recht sichtbar. So sieht der Papageyapfel vom Baume weg bloß weißgelb und hat gelbe, weiße und grüne Streifen. Auf dem Lager wird er aber durchaus blaßgelb; die edle Nordreinette oder pfälzische Rei-

nette sieht erst grasgrün mit bräunlichem Roth; gegen Pfingsten hin wird sie auf dem Lager schön goldgelb und carmosinroth.

Unter die Aepfel, deren Gelb und Roth sich auf dem Lager besonders erhöht, gehören: der rothe Herbsthimbeerapfel, Aprikosenapfel, rother Borsdorfer, Muscatreinette, weißer Kurzstiel, Ragout-Reinette, birnförmiger Apfel, Süßfranke, gelber Herbst- und gelber Winterstettiner, schöner Marienapfel, spitzer Non-Pareil, Siebenschläfer, weißer Paradiesapfel und doppelter Paradiesapfel, englische rothe Limonenreinette.

Unter diejenigen, deren gelbliche oder grünliche Farbe sich besonders lebhaft färbt, gehören alle Gulderlinge und Citronenäpfel, so auch der Pfundapfel, Winterborsdorfer, Reinette von Lüneville, Normandiereinette, deutsche Reinette, gelber Mecklenburger, unvergleichliche Reinette, weiße französische Reinette, Reinette von Orleans, feuerröthliche Reinette, Reinette von Breda, franz. Edelreinette, gefleckter Goldapfel, Holländische Reinette, Prachtreinette, süßer Königsapfel, deutsche weiße Reinette, großer gestreifter Kaiserapfel, van Mons Goldreinette, Englischer Goldpepping, kleine Reinette, Ananasreinette, Rosenpepping, deutscher Pepping, gelber süßer Zimmtapfel, Pastorapfel, weißer Stettiner, gelbe spanische Reinette, Reinette von Montmorency, englischer Winterquittenapfel, Köstlicher von Kew, Königsreinette, gelbe Heckenreinette, Diels Reinette u. a. —

Ein großer Theil der Apfelsorten, unter

ihnen viele Kalvillen, hat die Eigenheit, auf dem Lager eine fettige Schale zu bekommen; z. B. der Edelkönig, rother Sommerkalville, rother Paradiesapfel, Blumenkalville, rother Herbst-Kalville, Danziger Kantapfel, rother Herbstanis-Kalville, langer rother Himbeerapfel, gestreifter gelber Kalville, Gewürz-Kalville, Gräfensteiner, rother und weißer Winter-Kalville, Pfundapfel, Rheinischer Näberling, Winterstreifling, englischer gelber Gulderling, Siebenschläfer, Safranapfel, franz. Rosenapfel, großer edler Prinzessinapfel, rother gestreifter Anisapfel, gelber englischer Karolin, Schloßapfel, großer gestreifter Kaiserapfel, Saarbrücker Rosenapfel, Birnreinette, weißer Wintertäubling, Bentleber Rosenapfel, Sommerkönig, Sommerpfirschapfel, rother Sommerrosenapfel, rother Herbststrichapfel, rother Sommerapi, gestreifter Winterblumensüßer, weißer Borsdorfer u. a. —

Die meisten Birnen verändern auf dem Lager ihre grüne oder grüngelbe Farbe ins hellgelbe, die lange grüne Winterbirne aber, die Mannabirne, die grüne langstielige Winterhirtenbirne und die Herrmannsbirne, in nassen Jahren, behalten die grüne Farbe.

Viele verändern sich vom Grünen oder Blaßgelben ins Hoch- und Zitronengelbe, wie die Winter-Mouille-bouche, der Wildling von Chaumontel, Forellenbirne, gute Augustinerbirne, Glockenbirne, Hammelsbirne, Winter gute Christenbirne, müskirte Wintereierbirne, Winter Königsbirne, Pabstbirne, Probstbirne, Catillac-Birne,

spanische gute Christbirne, müskirte Pomeranzen-birne, große Winter Russeletbirne, November Dechantsbirne, Preuls Colmar, Regentin, Wittenberger Glockenbirne, die Neil, von Marums Schmalzbirne, Brüßeler Herbstmuskateller, Köstliche von Charneu, Amalia, Kalvillbirne, Schönlins Stuttgarter späte Winterbutterbirne, Winter Silvesterbirne, Wiener Pomeranzenbirne, kreißelförmige Honigbirne, Löwener Zuckerbirne, Vicekönigin, Dietrichs Flaschenbirne, deutsche Nationalbergamotte, der Kästher, die Sinclair, Hardenponts Leckerbissen, Prinzessin Marianne, Heinrich IV. Egmond, Bergam. Thouin, Wildling v. Baat, Seidels langstielige Goldbirne, Du Hamels Hirtenbirne, Fremion, König von Baiern, u. a.

Die Versendung der Aepfel und Birnen geschieht in Säcken, Kisten, oder auch unverpackt auf dazu eingerichteten Wägen. Will man sie aber weit schicken und gut konserviren, so müssen die Früchte einzeln in Papier gewickelt und in Heu oder Häckerling verpackt werden. —

Zur längeren Erhaltung besonderer Sorten können die oben bei den Pflaumen angegebenen Verfahrungsarten angewendet werden, oder man wickelt die einzelnen Früchte in Feigenblätter und umgiebt sie mit Thon. Auch kann man sie, einzeln in Papier gewickelt, in große glasirte Töpfe oder in Fässer schichten, die Zwischenräume mit trockner Waizenkleie ausfüllen, fest verschließen und in Kammern aufheben. So lange starke Käl-

te dauert, stellt man die Töpfe oder Fässer in den Keller. —

Mispeln und Speyerlinge gehören zwar nicht zum Lagerobste, müssen aber zum rohen Genusse erst teig werden, zu welchem Ende sie in einer Kammer auf Stroh oder bloße Breter ausgebreitet werden.

Weintrauben halten sich einige Wochen, jedoch, wenn es die Witterung erlaubt, natürlicher Weise länger am Stocke gut, als in der Obstkammer. Um die Trauben auf einige Monathe lang gut zu erhalten, soll man die Abschnitte an den Stielen in geschmolzenes Wachs tauchen und sie in einem trocknen Gewölbe aufhängen; sie können nun auch auf Häckſel gelegt, und damit bedeckt werden. Schrumpfen die Trauben mit der Zeit ein, so legt man sie vor dem Gebrauche eine Zeit lang in frisches Wasser. Um die Trauben lange zn erhalten, kann auch folgendes Verfahren dienen: man schneidet die Reben mit den Trauben ab, und steckt sie in feuchten Sand, oder man hängt diese Reben mit den Trauben in Fässer, die zu dem Ende mit Queerhölzern versehen sind und füllt nun die Fässer mit trocknem Hi se, Leinsaamen oder Waizenkleien aus. Sie erhalten sich so bis in den Sommer. Zum Versenden müssen die Trauben sorgfältig in einander gelegt werden, damit wenig Zwischenräume entstehen; auf jede Lage bringt man Blätter, und sucht das Ganze in der Kiste so fest zu bringen, als es möglich, ohne die Beeren zu zer-

drücken; oder man schichtet sie in der Kiste ein und füllt die Zwischenräume gehörig mit trocknem Sande aus. —

Das **Schaalenobst** bietet in seiner Aufbewahrung, wenn es einmal ausgehülset und an der Luft abgetrocknet ist, keine besonderen Maßregeln dar. Um die **Wallnüße** längere Zeit in ihrem frischen Zustande zu erhalten, in welchem die Haut des Kernes sich abziehen läßt und derselbe am wohlschmeckendsten ist, legt man sie mit der grünen äußeren Schale in feuchten Sand. Auch ausgehülset halten sie sich im Sande einige Monathe lang gut. Die trocken gewordene Kernhaut lößt sich wieder ab, wenn sie mehrere Tage lang in frisches Wasser gelegt werden, das aber öfters mit frischem ersetzt werden muß. —

Das **Beerenobst** bedarf in Hinsicht einer Behandlung auf dem Lager keine Berücksichtigung, da es nach der Abnahme immer gleich verwendet werden muß. —

II. Abschnitt.

Von der Benützung des Obstes.

Das Obst steht in der Mannichfaltigkeit und Wichtigkeit der Benützung keinem anderen Erzeugnisse der Erde nach. Es gehört zu den gesündesten Nahrungsmitteln der Menschen und zugleich für die meisten zu den angenehmsten. Es ersetzt sehr oft und in mannichfaltiger Gestalt sowohl trockne als flüssige Nahrung für den Körper, giebt selbst im kranken Zustande desselben eine zweckmäßige Erquickung und bietet in vielen Leiden sich als Heilmittel dar. Am gesündesten ist es dem jugendlichen Körper, doch auch den Erwachsenen wird es keine Beschwerde verursachen, wenn diese nicht andere Nahrungsmittel genießen und den Körper daran gewöhnt haben, mit welchen sich der Genuß des Obstes nicht wohl verträgt. Aber nur im reifen Zu-

stande ist es eine gesunde Speise; unreif bringt es, wenigstens roh genossen, Nachtheile. —

Wenn ich nun gegenwärtig die verschiedenen Benützungsarten desselben näher beschreibe, so kann dieses Alles ohnmöglich nach eigener Erfahrung und Prüfung geschehen, sondern ich muß mich größtentheils auf die in vielen Schriften verbreiteten Anweisungen verlassen, die ich darüber zu Rathe zog und, zum Theil nach eigener Ansicht mit einigen Abänderungen, zum Theil unverändert hier zusammenstelle; denn die Benützung des Obstes ist ein Gegenstand der Haushaltungskunst, selbst der ökonomischen Technologie und Chemie, und läßt sich nicht von jedem einzelnen Pomologen nach ihrer ganzen Ausdehnung in eigener Anwendung kennen lernen, da manche Arten der Benützung besondere Apparate, deren Anschaffung nur in großen Wirthschaften und bei bedeutendem Obstbaue statt finden kann, erfordern. —

Kapitel 1.

Genuß des Obstes ohne Zubereitung.

Das Obst hat vor vielen anderen Nahrungsmitteln das voraus, daß man es roh, ohne weitere Zubereitung genießen kann, und gerade diese Art Genuß allen übrigen Benutzungsarten vorgezogen wird; aber eben darum ist es fast Thorheit zu nennen, wenn man sich nicht die Mühe geben mag, durch sorgfältige Beobachtung der

Obstarten, die man erbaut, für jede Sorte, und zwar in jedem Jahre, gerade den rechten Zeitpunkt zum Verspeisen kennen zu lernen; denn, wie schon mehrmals erinnert, nicht zu ein und der nehmlichen Zeit in jedem Jahre tritt die Baumreife, nicht stets zur nehmlichen Zeit immer die Lagerreife des Obstes ein. Diese Umstände werden gar zu wenig beachtet und eben darum manche schätzbare Sorte verachtet, weil man sie nie zu rechter Zeit, also auch nie in ihrem vollkommenen Geschmacke genoß.

Es ist auch nicht einerley, **wie** und **wann**, d. h. zu welcher Tageszeit, man das Obst genießt. Obgleich das Obst, vom Baume hinweg, durch die Frische seiner Säfte erquickend ist, so hält man es doch für zuträglicher und auch wohlschmeckender, wenn es einige Stunden nach dem Abnehmen erst genossen wird. Bei den Erdbeeren ist dieses besonders wahrzunehmen. In der Regel soll ferner die Schale oder Haut der Früchte nicht mit genossen werden, selbst die der Kirschen nicht, eben so wenig die Kerne oder Steine und die übrigen Theile der Früchte, die nicht zum eigentlichen Fleische derselben gehören; denn, einmal beeinträchtiget die Haut den Geschmack der Früchte, entweder durch eine in ihr enthaltene größere Säure oder Bittere, oder durch sonstigen Nebengeschmack; zum anderen ist sie doch wenigstens schwer verdaulich, und die Steine sind es gar nicht. Wer dieses beobachtet, und kein unreifes

Obst, auch nicht zur Unzeit und nicht im Uebermaß genießt, wird nicht leicht Säucre oder andere Unannehmlichkeiten des Körpers sich zuziehen. Es giebt indessen einige Sorten Obst, die man mit der Schale genießen soll, weil sie dadurch an gewürzhaftem Geschmacke gewinnen, z. B. unter den Birnen die Passa Tutti und die Prinzessin Marianne. Viele Früchte lassen sich aber nicht wohl schälen oder sonst beym Kauen nicht anders behandeln, als daß man ihre Haut mit ißet, z. B. die Hauspflaume. —

Gesunde Körper können das frische Obst zu jeder Tageszeit wohl vertragen, ja selbst Wasser und Bier darauf trinken, aber Vielen ist solches nicht zuträglich und sie dürfen es nur Vormittags, und zwar in geringem Maße genießen. Zur Säuere des Magens geneigte Personen vertragen säuerliche Aepfel und Pflaumen weniger, als süße Aepfel, Birnen, recht reife Kirschen u. s. w.

Die Kerne der Schalenobstarten sind gerade keine leicht verdauliche Speise, zumal wenn sie nicht sorgfältig gekauet werden; aber nicht im Uebermaße genossen, werden diese wohlschmeckenden Früchte gewiß keinen Nachtheil für die Gesundheit bringen. Quitten kann man roh nicht genießen. In Georgien wächst aber eine Quittenart, die auch roh eßbar ist. —

Der Geschmack der Obstfrüchte im rohen Zustande hat zwar in allen Fruchtarten etwas Gemeinsames, nehmlich eine mit mehr oder weniger

Säuere gemischte Süßigkeit; alleine diese Mischung stellt sich fast in so vielfältiger Verschiedenheit dar, als es Obstsorten giebt, wozu aber insbesondere ein zur Süße oder Säuere beigegebener Nebengeschmack wirkt. Diese Verschiedenheit des Geschmackes wird nun in der Pomologie durch eigne Ausdrücke bezeichnet. Nicht nur, daß man ihnen die allgemeinen Eigenschaften: süß, sauer, weinigt, zuckerhaft, honigartig, wässerig, gewürzhaft, oder angenehm, erhaben, parfümirt, ohne Gewürz u. s. w. beylegt, so bezeichnet man die charakteristischen Merkmale ihres Geschmackes auch mit folgenden Ausdrücken: parfümirt, d. h. beym Kauen riecht und schmeckt man zugleich etwas ausgezeichnet Angenehmes, Gewürzhaftes; muscatellerartig, welches ein eigenthümlicher, wohlbekannter Parfüm mancher Birnensorten ist; bisamartig, dem Bisamgeruche ähnlich; rosenhaft; zimmetartig; alantartig, nach der Alantwurzel; Anis- und Fenchelartig; Erd- und Himbeerartig; balsamisch, Kalvillenartig, dem Geschmacke ächter Kalvillen gleichkommend; Reinettenartig, dem Reinettengeschmacke gleich; Quittenartig, Bergamottenartig, dem eigenthümlichen Geschmacke der Bergamottbirnen ähnlich; Russeletartig, dem Russelettengeschmacke ähnlich; erhaben oder pikant, wenn die Süßigkeit oder Säuere durch eine beygemischte Bitterkeit oder Gewürzgeschmack besonders erhoben ist. —

Kapitel 2.

Benützung des Obstes im getrockneten Zustande.

Aepfel und Birnen, Zwetschen und Kirschen Trauben- und andere Beerenarten lassen sich trocknen, (welken, dürren) aber eine Sorte passet hiezu besser als die andere, manche gar nicht. — Es ist diese Eigenschaft der Obstfrüchte wieder ein Vorzug, den sie vor vielen anderen Nahrungsmitteln voraus haben, indem sich in diesem Zustande das Obst, richtig behandelt, viele Jahre aufheben und benützen läßt. Durch das Dürren oder Trocknen wird überdem der Zuckerstoff desselben mehr entwickelt und es gewährt dadurch eine Speise, die dem Kranken so zuträglich ist, wie dem Gesunden. —

Wir müssen bey dieser Benützungsart zuvörderst die verschiedenen Obstsorten kennen lernen, die vor anderen ihres Gleichen besonders vortheilhaft im Dürren sich bewähren. —

Aepfel, die wie überhaupt zum ökonomischen Gebrauch, auch gut zum Dürren sind:

Rother Herbst-Kalville, Berliner Schafsnase, edler Winter-Borsdorfer, gestreifter böhmischer Borsdorfer, lange rothgestr. grüne Reinette, englische Wintergoldparmäne, große Kaßler Reinette, kleine Kaßler Reinette, Kronenreinette, brauner Matapfel, rother 3 Jahre dauernder Streifling, großer Rheinischer Bohnenapfel, Brustapfel, grüner Fürstenapfel, rother Winterstettiner, gelber

Winterstettiner, gelber Herbststettiner, deutscher Glasapfel, Zigeunerapfel, weißer Sommer-Kalville, rother Herrenapfel, Saarbrücker Rosenapfel, rother Herbsttaubenapfel, weißer Wintertaubenapfel, Winterblumensüßer, Ludwigsapfel, Goldrambour, weißer Sommerrambour, Pfundapfel, bunte Sommerreinette, rothgestreifte Sommerreinette, Jacobsapfel, große graue Reinette, gelber Sommer-Pepping, Birnreinette, Langscheidet, leichter Matapfel, Rheinischer Naberling, französischer edler Prinzessinapfel, Rümmegrießlicher, Winterstreifling, Schafsnase, großer brauner Süßapfel, rother Winterparadiesapfel, spitzer Non-Pareil, süßer Königsapfel, großer Nassauer, rother Winterrambour, Gäsdonker Goldreinette, süßer Nanzhäuser, französischer Weinling, Lachsapfel, gelber Katharinenapfel, gelber Meklenburger, Martinsapfel, blutrother Winter-Cardinal, Kentischer Pepping, königlicher Streifling, Venetianer, gestreifter Fürstenapfel, Herzog von York, Reinette von Montmorency, der Bremerling, Meißner Herrenapfel, Superintendentenapfel, Pastorapfel, Winter-Atlasapfel, Ordensapfel, großer Winterfleiner, Kochapfel, Leitheimer, Prälatenapfel, Sternkalville, gelber Pallasapfel, langer grüner Gulderling, weißer englischer Karolin, violetter Kardinal, großer rother Faros, großer grüner Rambour, Riesenrambour, Meißner Malvasierapfel, Lothringer bunter Gulderling, Winters grüner Gulderling, Piles Russet, Multhaupts Gulderling, Probsteyapfel.

Von

Von den Birnen werden am vortheilhaftesten zum Dürren verwendet:

Rothe Sommerbergamotte, Fremion, Sommer-Crasanne, Sommerapothekerbirne, römische Schmalzbirne, schönste Herbstbirne, Winterapothekerbirne, (gute Christbirne) deßgl. gestreifte Sommerkönigin, weiße Herbstbutterbirne, (zeitig gebrochen*) Sarasin der Karthäuser, Eyerbirne, schwarze Zuckerbirne, Graue Speckbirne, Herbsteyerbirne, Glockenbirne, Hammelsbirne, kleine Pfundbirne, Paradebirne, müskirte Winter-Eyerbirne, Kronbirne, Sommerblutbirne, Apfelbirne, französische Kümmelbirne, Rietbirne, Catilac, großer Mogul, Katzenkopfbirne, Königsgeschenk von Neapel, spanische gute Christbirne, grüne Confesselsbirne, rothbackigte Sommerzuckerbirne, schönste Winterbirne, Winterpomeranzenbirne, Sommerblutbirne, Neapolitanerin, große Sommerprinzessinbirne, Compotbirne, rothe Kappesbirne, trockner Martin, Venusbrust, Faßbirne, müscirte Pomeranzenbirne, große Winter-Russelette, Wittenberger Glockenbirne, Jagdbirne, Winterdorn. —

Unter den Kirschen taugen zum Trocknen am besten: die süße Mayherzkirsche, große süße Mayherzkirsche, rothe Molkenkirsche, Ostheis

*) Ueberhaupt ist von Sommer-Aepfeln und Birnen zu bemerken, daß sie vor der Reife vom Baume genommen werden müssen, wenn sie zum Dürren benützt werden sollen. Saftige Birnen mit starker Schale soll man gleich den Aepfeln vorher schälen. Die mit festerem Fleische taugen in der Regel besser!

II. Abschnitt.

Von der Benützung des Obstes.

Das Obst steht in der Mannichfaltigkeit und Wichtigkeit der Benützung keinem anderen Erzeugnisse der Erde nach. Es gehört zu den gesündesten Nahrungsmitteln der Menschen und zugleich für die meisten zu den angenehmsten. Es ersetzt sehr oft und in mannichfaltiger Gestalt sowohl trockne als flüssige Nahrung für den Körper, giebt selbst im kranken Zustande desselben eine zweckmäßige Erquickung und bietet in vielen Leiden sich als Heilmittel dar. Am gesündesten ist es dem jugendlichen Körper, doch auch den Erwachsenen wird es keine Beschwerde verursachen, wenn diese nicht andere Nahrungsmittel genießen und den Körper daran gewöhnt haben, mit welchen sich der Genuß des Obstes nicht wohl verträgt. Aber nur im reifen Zu-

stande ist es eine gesunde Speise; unreif bringt es, wenigstens roh genossen, Nachtheile. —

Wenn ich nun gegenwärtig die verschiedenen Benützungsarten desselben näher beschreibe, so kann dieses Alles ohnmöglich nach eigener Erfahrung und Prüfung geschehen, sondern ich muß mich größtentheils auf die in vielen Schriften verbreiteten Anweisungen verlassen, die ich darüber zu Rathe zog und, zum Theil nach eigener Ansicht mit einigen Abänderungen, zum Theil unverändert hier zusammenstelle; denn die Benützung des Obstes ist ein Gegenstand der Haushaltungskunst, selbst der ökonomischen Technologie und Chemie, und läßt sich nicht von jedem einzelnen Pomologen nach ihrer ganzen Ausdehnung in eigener Anwendung kennen lernen, da manche Arten der Benützung besondere Apparate, deren Anschaffung nur in großen Wirthschaften und bei bedeutendem Obstbaue statt finden kann, erfordern. —

Kapitel 1.

Genuß des Obstes ohne Zubereitung.

Das Obst hat vor vielen anderen Nahrungsmitteln das voraus, daß man es roh, ohne weitere Zubereitung genießen kann, und gerade diese Art Genuß allen übrigen Benutzungsarten vorgezogen wird; aber eben darum ist es fast Thorheit zu nennen, wenn man sich nicht die Mühe geben mag, durch sorgfältige Beobachtung der

Obstarten, die man erbaut, für jede Sorte, und zwar in jedem Jahre, gerade den rechten Zeitpunkt zum Verspeisen kennen zu lernen; denn, wie schon mehrmals erinnert, nicht zu ein und der nehmlichen Zeit in jedem Jahre tritt die Baumreife, nicht stets zur nehmlichen Zeit immer die Lagerreife des Obstes ein. Diese Umstände werden gar zu wenig beachtet und eben darum manche schätzbare Sorte verachtet, weil man sie nie zu rechter Zeit, also auch nie in ihrem vollkommenen Geschmacke genoß.

Es ist auch nicht einerley, wie und wann, d. h. zu welcher Tageszeit, man das Obst genießt. Obgleich das Obst, vom Baume hinweg, durch die Frische seiner Säfte erquickend ist, so hält man es doch für zuträglicher und auch wohlschmeckender, wenn es einige Stunden nach dem Abnehmen erst genossen wird. Bei den Erdbeeren ist dieses besonders wahrzunehmen. In der Regel soll ferner die Schale oder Haut der Früchte nicht mit genossen werden, selbst die der Kirschen nicht, eben so wenig die Kerne oder Steine und die übrigen Theile der Früchte, die nicht zum eigentlichen Fleische derselben gehören; denn, einmal beeinträchtiget die Haut den Geschmack der Früchte, entweder durch eine in ihr enthaltene größere Säure oder Bittere, oder durch sonstigen Nebengeschmack; zum anderen ist sie doch wenigstens schwer verdaulich, und die Steine sind es gar nicht. Wer dieses beobachtet, und kein unreifes

Obst, auch nicht zur Unzeit und nicht im Uebermaß genießt, wird nicht leicht Säuere oder andere Unannehmlichkeiten des Körpers sich zuziehen. — Es giebt indessen einige Sorten Obst, die man mit der Schale genießen soll, weil sie dadurch an gewürzhaftem Geschmacke gewinnen, z. B. unter den Birnen die Passa Tutti und die Prinzessin Marianne. Viele Früchte lassen sich aber nicht wohl schälen oder sonst beym Kauen nicht anders behandeln, als daß man ihre Haut mit ißet, z. B. die Hauspflaume. —

Gesunde Körper können das frische Obst zu jeder Tageszeit wohl vertragen, ja selbst Wasser und Bier darauf trinken, aber Vielen ist solches nicht zuträglich und sie dürfen es nur Vormittags, und zwar in geringem Maße genießen. Zur Säuere des Magens geneigte Personen vertragen säuerliche Aepfel und Pflaumen weniger, als süße Aepfel, Birnen, recht reife Kirschen u. s. w.

Die Kerne der Schalenobstarten sind gerade keine leicht verdauliche Speise, zumal wenn sie nicht sorgfältig gekauet werden; aber nicht im Uebermaße genossen, werden diese wohlschmeckenden Früchte gewiß keinen Nachtheil für die Gesundheit bringen. Q u i t t e n kann man roh nicht genießen. In Georgien wächst aber eine Quittenart, die auch roh eßbar ist. —

Der G e s c h m a c k der Obstfrüchte im rohen Zustande hat zwar in allen Fruchtarten etwas Gemeinsames, nehmlich eine mit mehr oder weniger

Säuere gemischte Süßigkeit; alleine diese Mischung stellt sich fast in so vielfältiger Verschiedenheit dar, als es Obstsorten giebt, wozu aber insbesondere ein zur Süße oder Säuere beigegebener Nebengeschmack wirkt. Diese Verschiedenheit des Geschmackes wird nun in der Pomologie durch eigne Ausdrücke bezeichnet. Nicht nur, daß man ihnen die allgemeinen Eigenschaften: süß, sauer, weinigt, zuckerhaft, honigartig, wässerig, gewürzhaft, oder angenehm, erhaben, parfümirt, ohne Gewürz u. s. w. beylegt, so bezeichnet man die charakteristischen Merkmale ihres Geschmackes auch mit folgenden Ausdrücken: parfümirt, d. h. beym Kauen riecht und schmeckt man zugleich etwas ausgezeichnet Angenehmes, Gewürzhaftes; muscatellerartig, welches ein eigenthümlicher, wohlbekannter Parfüm mancher Birnensorten ist; bisamartig, dem Bisamgeruche ähnlich; rosenhaft; zimmetartig; alantartig, nach der Alantwurzel; Anis- und Fenchelartig; Erd- und Himbeerartig; balsamisch, Kalvillenartig, dem Geschmacke ächter Kalvillen gleichkommend; Reinettenartig, dem Reinettengeschmacke gleich; Quittenartig, Bergamottenartig, dem eigenthümlichen Geschmacke der Bergamottbirnen ähnlich; Russeletartig, dem Russelettengeschmacke ähnlich; erhaben oder pikant, wenn die Süßigkeit oder Säuere durch eine beygemischte Bitterkeit oder Gewürzgeschmack besonders erhoben ist. —

Kapitel 2.

Benützung des Obstes im getrockneten Zustande.

Aepfel und Birnen, Zwetschen und Kirschen Trauben- und andere Beerenarten lassen sich trocknen, (welken, dürren) aber eine Sorte passet hiezu besser als die andere, manche gar nicht. — Es ist diese Eigenschaft der Obstfrüchte wieder ein Vorzug, den sie vor vielen anderen Nahrungsmitteln voraus haben, indem sich in diesem Zustande das Obst, richtig behandelt, viele Jahre aufheben und benützen läßt. Durch das Dürren oder Trocknen wird überdem der Zuckerstoff desselben mehr entwickelt und es gewährt dadurch eine Speise, die dem Kranken so zuträglich ist, wie dem Gesunden. —

Wir müssen bey dieser Benützungsart zuvörderst die verschiedenen Obstsorten kennen lernen, die vor anderen ihres Gleichen besonders vortheilhaft im Dürren sich bewähren. —

Aepfel, die wie überhaupt zum ökonomischen Gebrauch, auch gut zum Dürren sind:

Rother Herbst-Kalville, Berliner Schafsnase, edler Winter-Borsdorfer, gestreifter böhmischer Borsdorfer, lange rothgestr. grüne Reinette, englische Wintergoldparmäne, große Kaßler Reinette, kleine Kaßler Reinette, Kronenreinette, brauner Matapfel, rother 3 Jahre dauernder Streifling, großer Rheinischer Bohnenapfel, Brustapfel, grüner Fürstenapfel, rother Winterstettiner, gelber

Winterstettiner, gelber Herbststettiner, deutscher Glasapfel, Zigeunerapfel, weißer Sommer-Kalville, rother Herrenapfel, Saarbrücker Rosenapfel, rother Herbsttaubenapfel, weißer Wintertaubenapfel, Winterblumensüßer, Ludwigsapfel, Goldrambour, weißer Sommerrambour, Pfundapfel, bunte Sommerreinette, rothgestreifte Sommerreinette, Jacobsapfel, große graue Reinette, gelber Sommer-Pepping, Birnreinette, Langscheidet, leichter Matapfel, Rheinischer Naberling, französischer edler Prinzessinapfel, Rümmegrießlicher, Winterstreifling, Schafsnase, großer brauner Süßapfel, rother Winterparadiesapfel, spitzer Non-Pareil, süßer Königsapfel, großer Nassauer, rother Winterrambour, Gäsdonker Goldreinette, süßer Nanzhäuser, französischer Weinling, Lachsapfel, gelber Katharinenapfel, gelber Meklenburger, Martinsapfel, blutrother Winter-Cardinal, Kentischer Pepping, königlicher Streifling, Venetianer, gestreifter Fürstenapfel, Herzog von York, Reinette von Montmorency, der Bremerling, Meißner Herrenapfel, Superintendentenapfel, Pastorapfel, Winter-Atlasapfel, Ordensapfel, großer Winterkleiner, Kochapfel, Leitheimer, Prälatenapfel, Sternkalville, gelber Pallasapfel, langer grüner Gulderling, weißer englischer Karolin, violetter Kardinal, großer rother Faros, großer grüner Rambour, Riesenrambour, Meißner Malvasierapfel, Lothringer bunter Gulderling, Winters grüner Gulderling, Piles Russet, Multhaupts Gulderling, Probsteyapfel.

Von

Von den Birnen werden am vortheilhaftesten zum Dürren verwendet:

Rothe Sommerbergamotte, Fremion, Sommer-Crasanne, Sommerapothekerbirne, römische Schmalzbirne, schönste Herbstbirne, Winterapothekerbirne, (gute Christbirne) deßgl. gestreifte Sommerkönigin, weiße Herbstbutterbirne, (zeitig gebrochen*) Sarasin der Karthäuser, Eyerbirne, schwarze Zuckerbirne, Graue Speckbirne, Herbsteyerbirne, Glockenbirne, Hammelsbirne, kleine Pfundbirne, Paradebirne, müskirte Winter-Eyerbirne, Kronbirne, Sommerblutbirne, Apfelbirne, französische Kümmelbirne, Rietbirne, Catilac, großer Mogul, Katzenkopfbirne, Königsgeschenk von Neapel, spanische gute Christbirne, grüne Confesselsbirne, rothbackigte Sommerzuckerbirne, schönste Winterbirne, Winterpomeranzenbirne, Sommerblutbirne, Neapolitanerin, große Sommerprinzessinbirne, Compotbirne, rothe Kappesbirne, trockner Martin, Venusbrust, Faßbirne, müscirte Pomeranzenbirne, große Winter-Russelette, Wittenberger Glockenbirne, Jagdbirne, Winterdorn. —

Unter den Kirschen taugen zum Trocknen am besten: die süße Mayherzkirsche, große süße Mayherzkirsche, rothe Molkenkirsche, Osthei-

*) Ueberhaupt ist von Sommer-Aepfeln und Birnen zu bemerken, daß sie vor der Reife vom Baume genommen werden müssen, wenn sie zum Dürren benützt werden sollen. Saftige Birnen mit starker Schale soll man gleich den Aepfeln vorher schälen. Die mit festerem Fleische taugen in der Regel besser!

mer, Jerusalemskirsche, Henneberger Grafenkirsche, Herzogskirsche, schwarze spanische Herzkirsche, die doppelte Weichsel, wilde Weichsel.

Unter den Zwetschen und Pflaumen behauptet in dieser Hinsicht den ersten Platz: die gemeine Zwetsche oder Hauspflaume; es taugen auch sonst noch: die Augustpflaume, gelbe Eyerpflaume, große Reneklode, kleine grüne Reneklode, große Damascener von Tours, gelbe Aprikosenpflaume, weiße Perdrigon, (besonders zu Prünellen) gelbe Mirabelle, violette Diapre, (Prünellen) große englische Zwetsche, aprikosenartige Pflaume, welsche Schlehe.

Die übrigen Obstfruchtarten werden seltener getrocknet, doch geschieht es auch mit Pfirschen und Aprikosen, die man in 2 Theile theilt, auf die runde Seite legt und eben wie anderes Obst, aber mit Vermeidung großer Hitze trocknet. — Auch Quitten werden, und zwar stark, gedürret. — Schlehen und Beerenobst behandelt man wie Kirschen.

Das Trocknen der Früchte geschieht entweder an der Sonne, oder besser vermittelst der Ofenwärme, im Kleinen auf den gewöhnlichen Oefen, im Großen in Backöfen oder eigen dazu eingerichteten Darröfen. In jedem Falle legt man die Früchte auf geflochtene Horden oder Breter, die an den Seiten mit Leisten versehen sind, so dünne, als es thunlich ist.

Ein Hauptgrundsatz bey diesem Geschäfte ist: daß man die Früchte nicht durch

starke Hitze zum schnellen Austrocknen bringe; je langsamer es bewerkstelligt wird, desto besser wird das gedürrte Obst; denn dadurch wird der Zuckerstoff gehörig entwickelt. Wenn man daher das zu dürrende Obst mehrmals aus dem Ofen nimmt und wieder erkalten läßt, so wird dieser Zweck besser erreicht, als wenn es bis zur völligen Trockne im Ofen bleibt. *) Ganz hart gebacken darf nun zwar kein Obst im Darrofen werden, alleine es müssen doch alle flüssigen Theile desselben verdichtet seyn, wenn es ohne Gefahr des Verderbens Monathe oder Jahre lang aufgehoben werden soll. — Das Kernobst, wenigstens die säuerlichen Aepfel, schält und schneidet man in Stücke; auch wird das Kernhaus heraus genommen. Nach dem Schälen sollen die Aepfel eigentlich sogleich in den Ofen kommen, damit sie nicht zu braun werden. — Alles Lagerobst wird am zweckmäßigsten zur Zeit der Lagerreife gedürrt, denn, nimmt man es früher vor, so erfordert es mehr Holz und die Schnitze werden nicht so gut. — Man hat vorzüglich auch darauf zu sehen, daß die verschiedenen Sorten nicht unter einander auf

*) Zwetschen, die wegen eines zeitig eintretenden Frostes nicht völlig am Baume reifen konnten, und schon gefroren sind, lasse man nur am Baume wieder aufthauen, welches durch Schnee oder Regen geschieht, man dürre sie nach und nach, so wird sich ihr Geschmack immer noch leidlich machen und sie geben somit dennoch ihren Haushaltungsnutzen.

die Hürden gelegt werden, weil dieses die gleichzeitige Vollendung des Dürrens verhindern würde, indem die saftigeren Obstsorten schwerer dürren, als die trockneren. — Zwetschen läßt man erst auf dem Lager etwas welk werden, ehe sie in den Ofen kommen; dadurch wird das Aufspringen vermieden, welches so leicht geschieht, wenn zum Anfange die Hitze nicht sehr mäßig gehalten wird. —

Es bedarf nun das Geschäfte des Dürrens, wo es im Kleinen auf Kochöfen getrieben wird, weiter keiner näheren Anweisung; auch wenn man den Backofen, nachdem das Brod gebacken ist, oder besonders dazu geheitzt, benützt, lehrt sich die Haupt-Sache von selbst; nur, wenn große Vorräthe abzutrocknen sind, kömmt es darauf an, die gröstmöglichste Menge auf einmal zu trocknen und dabey möglichste Holzersparniß zu beobachten. Zu diesem Ende bedient man sich eigener Darröfen, die auf verschiedene Weise eingerichtet werden können.

In Bädeckers kurzem und faßlichem Unterricht in der Obstbaumzucht, 5te Auflage, ist die Beschreibung eines Obst-Darrofens enthalten, der nach der Versicherung des Verfassers, seit 30 Jahren sich als zweckmäßig bewährt hat. Seine Beschreibung soll hier für diejenigen Leser, die jene Schrift nicht besitzen, mitgetheilt werden.

In diesem Ofen ist, als ein Hauptvorzug, die Hitze gleichmäßig vertheilt und es geht nichts davon verloren, er kann das Obst in 24 Stun-

den trocknen. (Was aber gerade nicht wünschenswerth ist, da es nach physikalischen Grundsätzen besser ist, das Obst langsamer zu dürren, und es einigemal dazwischen aus dem Ofen zu nehmen, um es schnell erkalten zu lassen. Auch wegen dem nöthigen Wenden der Früchte und Abwechseln mit den Horden ist es besser, nicht auf einmal das Dürren zu bewirken; indessen erfordert diese Verbesserung freilich mehr Arbeit und mehr Feuerungsmateriale.) Der Rauch kann dem Obste keinen üblen Geruch geben, wenn man nur jedesmal bey dem Anfangen des Dürrens nachsiehet, daß die etwa geöffneten Fugen zwischen den Ziegelsteinen mit Lehmen zugestrichen werden. Der Heerd ist auf Steinkohlen eingerichtet, wiewohl man auch Holz brauchen kann; doch läßt sich von Steinkohlen das Feuer gleichmäßiger unterhalten, und vor Nacht dafür sorgen, daß es nicht ausgehet.

Dieser Ofen ist im Lichten 4 Fuß tief, 2 Fuß weit und 4 Fuß hoch, und auf 8 Hürden eingerichtet. Unter der untersten Hürde, so wie über der obersten bleibt anderthalb Zoll Raum. (Besser möchte es seyn, wenn jeder dieser Räume, besonders der unterste, zu 3 Zoll angenommen würde.) Die Hürden sind 3 Zoll tief und von gerissenem, sehr trocknem Eichenholze in einander gefügt und mit hölzernen, mit Leim bestrichenen Nägeln noch mehr befestigt. Auf den langen Seitenstücken wird in der Mitte ein Steg durch einen Schwalbenschwanz befestigt, um die

Hürden daran bequemer fassen zu können; auch verschieben sie sich alsdann nicht so leicht in den Winkeln. In die unterste Seite der Seitenstücke werden 8 bis 9 plattrunde Stäbe eingekeilt, durch welche der Boden von Weidengeflechte gemacht wird. Dauerhafter wird der Boden, wenn man dünne, schmale, eichene Schienen auf die Stäbe nagelt und die Spitzen der Nägel umnietet.

Alles Mauerwerk mit einbegriffen, ist dieser Ofen 5 Fuß 6½ Zoll lang, 5 Fuß 1 Zoll breit, und 6 Fuß 9 Zoll hoch. Mit Erbauung desselben wird folgendermaßen verfahren:

An einem bequemen Orte, wo möglich am Hause oder am Backhause, wird eine Mauer von rauhen Steinen von 5 Fuß 6½ lang und 5 Fuß 1 Zoll breit angelegt. Sobald diese 3 Zoll über den Boden erhöht ist, wird ein Kanal von 6 Zoll Höhe und 10 Zoll Breite, von vorne hinein 2 Fuß 9 Zoll mit Ziegelsteinen ausgemauert, wie Fig. 6 a und Fig. 7 o p zeigt. Dieser Kanal dient zur Aufnahme der durch den Rost fallenden Asche und zum Luftzuge für das Feuer. Auf dem inneren Ende dieses Kanals wird der einen Fuß lange und 10 Zoll breite Rost, Fig. 8 a gelegt und nach vorne hin wird derselbe mit Ziegelsteinen zugedeckt, so wie überhaupt die oberste Decke des ganzen Heerdes von Ziegelsteinen gemacht wird. Den Rost umgiebt eine 2 Zoll breite Vertiefung von der Dicke eines Ziegelsteines. Die Höhe vom Rost bis unter den

Zacken (die Platte, mit welcher der Feuerheerd bedeckt ist, und welche dem Raume des Darrofens die Hitze mittheilt) beträgt 1 Fuß 3 Zoll, und die Höhe des übrigen Heerdes ist um die Dicke eines Ziegelsteines geringer. In dieser Vertiefung des Rostes läßt sich das Feuer besser zusammen halten und behandeln. Fig. 8 b. c. d. e. und Fig. 7. c. d.

Der Heerd wird 3 Fuß 5 Zoll lang und 1 Fuß 10 Zoll breit, also um 2 Zoll enger, und um 7 Zoll kürzer, als der Raum, wo die Hürden stehen. In die vordere 6 Zoll dicke Mauer kommt der mit einer eisernen Thüre versehene Eingang zum Heerd. Die Weite dieses Eingangs muß der Breite des Rostes gleich seyn, beträgt also 10 Zoll ins Gevierte; die Thüre aber muß etwas überschlagen, wie Fig. 6 b zeigt, wo das punctirte Quadrat den Eingang vorstellt, so wie Fig. 7 s denselben angiebt.

Ueber den Heerd kommt nun der Zacken, Fig. 7. a b, eine gehörig starke Platte von Gußeisen, so zu liegen, daß er an allen Seiten einen Zoll auf der Mauer ruht. Fig. 8 k l m n zeigt den Zacken im Grundrisse, und wie er überall einen Zoll auf der Mauer, die bis f g h i vorspringt, aufliegt. Es ist gut, wenn dieser Zacken aus 3 Stücken besteht und auf dem vordersten Stücke ein Handgriff befestiget wird, um den Zacken bey erforderlicher Reparatur am Heerde bequem herausnehmen zu können. Das mittelste Stück,

welches gerade über dem Feuer zu liegen kommt, könnte dann auch dicker gegossen werden.

An beyden Seiten und hinten wird die innere Mauer, die die Hürden unmittelbar umgiebt, Fig. 6. a d f e und Fig. 7. f c um den Zacken, so daß dieser frey bleibt und herausgenommen werden kann, aufgeführt. Diese innere Mauer besteht aus Ziegelsteinen, die in der Breite auf einander gesetzt werden (gestellt) und die deßhalb nur 1½ Zoll dick wird. Ihre Höhe über dem Zacken beträgt 4 Fuß 3 Zoll. Der Raum, den sie einschließt, wird mit einem dünnen, glatten Steine, der die Größe hat, daß er nirgends über der Mauer hervorstehet, zugedeckt. Fig. 6. g h und Fig. 7. g h. Da diese Mauer so dünne ist, so würde sie durch das Hineinschieben der Hürden leicht aus ihrer lothrechten Stellung gebracht werden können, wenn sie nicht weiter befestigt wäre. Diese weitere Befestigung geben ihr an jeder der beyden Seiten drey platte eiserne Stangen, die von Außen längs derselben heraufgehen, unten mit einem gespaltenen Fuße in der Heerdmauer eingemauert sind, und oben über dem Decksteine durch eine andere dünne Stange festgehalten werden, daß sie nicht abweichen können.

Diese obere Stange hat nehmlich an beyden Enden ein Loch, womit sie die Zapfen, in welche sich die aufrecht stehenden Stangen endigen, umfaßt. Wie diese Stangen hinter der Mauer stehen, zeigen in der Figur 6 die punctirten Linien, die Stangen selbst giebt Fig. A und B

an. Der gespaltene Fuß an A kann entweder so seyn, wie er hier verzeichnet ist, oder wie bey C. In diesen Stangen sind genau 6 Zoll von einander die eisernen Zapfen gemietet, auf denen die Hürden ruhen, und die daher durch die dünne Mauer gehen und etwa 2 Zoll vorstehen. Siehe Fig. 6 und A. Es ist bequem, wenn das 2te Paar Stangen um etwas niedriger als das vordere, und das hintere Paar um etwas niedriger als das zweite zu stehen kommt, indem dadurch das Hineinschieben der Hürden sehr erleichtert wird. Es versteht sich von selbst, daß diese aufrechtstehenden Stangen an ihrem Orte früher aufgerichtet und die einzelnen Ziegelsteine so zubereitet werden müssen, wie sie zwischen den Zapfen passen. Die bey den Zapfen entstehenden Ritzen werden mit Lehm verschmiert, daß sie keinen Rauch durchlassen. Die hintere dünne Mauer wird mit den Seitenmauern zugleich aufgeführt, damit die Steine einander fassen. Auch diese Mauer lehnet sich an 2 Stangen, die unten in der Heerdmauer eingemauert sind, und oben eine Krümmung haben, mit welcher sie gegen die äußere Mauer lehnen und deßhalb nicht zurückgeschoben werden können. S. Fig. 7 die punctirte Linie hinter der Mauer f. e. und Fig. C die Stange selbst.

Die äußere Mauer, die, wenn der Ofen im Freyen steht, einen Fuß 3 Zoll dick seyn muß, bleibt von dieser innern eines Ziegelsteins Dicke entfernt, wodurch rund um den Ofen ein

leerer Raum entsteht, wie Fig. 6. i. k. m. l. von beyden Seiten, Fig. 7. i. k. von hinten und Fig. 8. o. p. q. r. im Grundriß von allen 3 Seiten zeigen. Unten ist dieser Raum verschlossen, und hat nur an allen 4 Ecken, Fig. 8. s. p. q. t. Löcher, welche Hitze und Rauch vom Heerde in diesen Raum einlassen. Diese äußere Mauer ist um so viel höher, als die innere, daß, wenn ein großer platter Stein oben über die erstere als Decke des ganzen Ofens gelegt wird, oben zwischen den beyden platten Steinen ein eben solcher leerer Raum entstehet, als an den beyden Seiten und hinten. Ist kein Stein von der erforderlichen Größe vorhanden, so können auch mehrere neben einander gelegt werden.*) Fig. 6. n. o. und Fig. 7. l. m. zeigen diesen oberen Deckstein, so wie Fig. 6. k. l. und Fig. 7. n. k. den leeren Raum über dem Ofen. Es versteht sich übrigens von selbst, daß diese äußere Mauer zugleich mit der inneren nach und nach in die Höhe gemauert werden müsse, weil sie sonst auf der inneren Seite nicht dicht und eben gehalten werden könnte.

Der Schornstein wird in die Mitte dieses Decksteines, der dazu ein gehörig großes Loch haben muß, gesetzt. Derselbe kann einen halben

---

*) Zu den Decken sind wohl allemal Ziegelplatten, so wie auch anstatt des sogenannten Zackens von Gußeisen, am zweckmäßigsten.

Fuß im Lichten weit seyn und wird mit einem platten Steine bedeckt, damit kein Regen hineinfalle.

Stehet der Ofen im Freyen und hat also ein besonderes Dach, so muß der Schornstein so hoch seyn, daß er darüber hinausreicht; stehet er aber im Hause, so kann eine weite Ofenröhre seine Stelle vertreten.

Der obere Deckstein, so wie die äußere Mauer, müssen vorne über die innere so viel vorspringen, daß eine Falze für die Thüre entstehet, im Falle eine hölzerne Thüre gewählt wird. Wird aber, wie in der Zeichnung angenommen ist, vorne eingeheizt: so muß, um alle Feuersgefahr zu vermeiden, die Thüre des Darrofens von Eisen seyn, nähmlich eine dünne zwischen einem Rahmen eingefaßte Platte, welche dann des Vorspringens der Mauer nicht bedarf. Geschieht die Heizung von einer Seite oder von hinten, so kann die Thüre ohne alle Gefahr von Holz seyn. Dieselbe hängt bey p. und q. Fig. 6 in Angeln und wird bey r. verschlossen. Ganz oben in der Mitte der Thüre, sie sey von Eisen oder von Holz, wird eine Oeffnung von ein paar Zoll Größe für den Ausgang der beym Dürren, besonders des saftigen Obstes, entstehenden Dünste angebracht und so eingerichtet, daß sie durch einen Schieber willkührlich verschlossen und ganz oder zum Theil geöffnet werden könne.

Wird zur Decke des Feuerheerds eine eiserne Platte gewählt, so muß auf diese eine

drey Zoll dicke Decke von geschlagenem Lehm glatt aufgetragen werden, wodurch die Hitze für die unterste Hürde gemäßigt wird. Fig. 7. q. r. Weniger kostbar wird es, wenn man statt des eisernen Zackens so große Ziegelsteine (Platten) zur Decke über den Feuerheerd nimmt, deren 2 die Breite des Ofens haben. Wo diese an ihre Nachbarn stoßen, ruhen sie auf hinreichend breiten und dicken eisernen Stäben, deren Länge die Breite des Ofens ist. (Oder man läßt die Ziegelplatten von der ganzen Breite des Ofens machen, in welchem Falle die eisernen Stäbe erspart werden.) Die Stäbe, die zunächst über dem Feuer zu liegen kommen, müssen stark genug seyn, damit sie sich von dem langwierigen Glühen nicht so leicht krumm ziehen. Diese Ziegelplatten sollen 5 Zoll dick seyn, damit sie die untersten Hürden nicht so sehr erhitzen, außerdem müsten sie ebenfalls mit einem Lehmüberzug versehen seyn.

Die Rauchgänge Fig. 6. i k k l l m werden vorne durch Ziegelsteine, die scharf hineingesetzt und wohl verschmiert werden, verschloßen. Fig. 8. o und r und Fig. 7. n und t zeigen, wie weit diese Steine den Raum verschließen. An beiden Seiten und oben, in der Mitte, wird ein Ziegelstein so hineingesetzt, daß er ohne Schwierigkeit herausgenommen werden kann, und als solcher bezeichnet Fig. 6. s t u. Durch die Oeffnungen, die das Herausnehmen dieser Steine macht, werden die Rauchgänge an beyden Seiten und oben

vermittelst eines Wisches an einem Stocke beym Anfang des Dürrens gereinigt. Zu gleichem Zwecke ist an beyden Seiten unten an dem hintern Rauchgange ein solcher Stein angebracht, Fig. 7 i. Der auf solche Weise abgekehrte Ruß fällt unten in die Rauchgänge, von wo er mit dem Wische bis in die Ecken dieser Gänge geschoben wird, wo er dann durch die Zuglöcher s p q t. Fig. 8, die etwas schräge auf den Heerd ausgehen, auf diesen fällt und hier mit der Feuerschaufel herausgenommen werden kann. —

Ich halte es für überflüssig, andere Arten von Darröfen zu beschreiben, da dieser im Vorstehenden genau bezeichnete alle Erfordernisse zu erfüllen scheint. Die an vielen Orten gebräuchlichen Darröfen haben mehr oder weniger Aehnlichkeit mit dem beschriebenen, aber gewöhnlich die Fehler an sich, daß sie entweder zu viel Holzaufwand verursachen, oder das Obst, wenigstens in der untersten Hürde, zu schnell trocknen, oder daß der Rauch nicht gehörig abgeleitet werden kann, *) oder daß sie wegen Feuergefährlichkeit fortwährend eine Person zur Aufsicht erfordern. —

Da das Obst nie gleichmäßig austrocknet, wenn viele Hürden über einander in dem Ofen

*) Manche wollen zwar behaupten, der Rauch theile sich dem Obste nicht mit; aber man vergleiche nur einmal Obst, das im Rauch gedürrt wurde, mit solchem, das in einem verschloßenen Ofen verfertigt wurde. —

angebracht sind, auch wenn man die Hürden öfters umsetzet, d. h. die untersten oben hinauf, die oberen auf die unteren Plätze bringt; so ist es nicht rathsam, einen Ofen auf mehr als 8 Hürden einzurichten.—Die gewöhnlichen Backöfen werden allerdings darum mit Vortheil zum Obstdürren gebraucht, weil man keinen eigenen Holzaufwand zu bestreiten hat, wenn man nach dem Brodbacken das Obstdürren vornimmt; dennoch bedarf der Ofen noch einmal der Erhitzung, wenn man das noch nicht vollkommen getrocknete Obst nicht etwa bis zum nächsten Brodbacken aufheben will oder kann. Uebrigens erschwert man sich das Brodbacken, wenn man in dem Backofen viel Obst dürret, weil er durch die vielen Dünste, die er einsaugt, hiezu untauglicher wird. Zweckmäßiger ist hiezu ohne Zweifel der verbesserte Backofen, wie ihn Dr. Fischer in Nro. 41, Jahrgang 1827 der Frauendorfer allgem. deutschen Gartenzeit. beschreibt, wo der Backofen von unten durch einen eigenen Feuerofen vermittelst der 2 Schuhe langen und eben so breiten eisernen Platte, die in der Mitte des Backofens liegt, und unterhalb welcher der Feuerheerd sich befindet, erhitzt wird; doch ist auch durch diese Einrichtung der üble Einfluß der Obstdünste auf den Ofen und seinen Gebrauch zum Brodbacken nicht vermieden.

In dem Ofen selbst darf man weder das noch nicht völlig getrocknete, noch das fertige Darrobst kalt werden lassen, weil sich die Dünste

an das Obst wieder anlegen würden. Es ist daher rathsam, des Nachts allemal die Hürden aus dem Darrofen zu nehmen, wenn man das Feuer ausgehen lassen will, und es wird solches, wie schon angeführt, das Obst verbessern. — Das öftere Nachsehen und Umwenden der zu trocknenden Früchte vervollkommnet die ganze Zubereitung; besonders gegen das Ende derselben hat man öfters nachzusehen, um das schon genugsam getrocknete Obst von dem noch saftigen zu trennen und auf diese Art gleichmäßig getrocknetes Obst zu erhalten. —

Die Aepfelschnitze werden um Vieles verbessert, wenn man die ganz geschälten Aepfel vor dem Zerschneiden in siedendes Wasser legt und dieses einmal aufwallen läßt. Hierauf werden sie zerschnitten, das Kernhaus herausgenommen und auf die Darrhürden gelegt. Ganz ausgetrocknet oder gar hart dürfen die Schnitze der Aepfel und Birnen im Ofen nicht werden, dadurch verlieren sie an ihrem Wohlgeschmacke. — Kirschen trocknet man nicht ganz im Ofen aus, sondern vollendet sie durch Trocknen in der Sonne und Luft; ein Gleiches gilt von den weichen und saftigen Pflaumensorten. Beyde Obstarten müssen überhaupt vorsichtiger noch, als andere, beym Anfange des Trocknens behandelt werden, damit keine allzu starke Hitze sie zum Aufplatzen bringe, wodurch ihr Saft ausfließt, anstatt in der Frucht sich zu verdichten.

Nach dem Trocknen muß alles Obst

nicht sogleich verpackt oder aufgehäuft, sondern erst eine Zeitlang in einer luftigen Kammer ausgebreitet werden. Hat es allda noch abgetrocknet, so bewahrt man es in Kisten und Fässern auf und stellt es in trockne Kammern oder auf Dachböden. Ist das Obst gehörig abgetrocknet, so hält es sich viele Jahre lang. Auf den Fall aber, daß es dennoch schimmelicht werden sollte, darf man es nur auf eine kurze Dauer wieder in einen heißen Ofen thun, nach dem Herausnehmen wieder lüften und nun darauf bald verbrauchen.

Eine besondere Art der getrockneten Pflaumenfrüchte machen die Prünellen aus, wozu aber, da sie geschält werden müssen, nicht alle Arten gleich gut sich schicken. Mann kann zwar auch aus den Hauspflaumen und anderen Zwetschen und Pflaumensorten Prünellen verfertigen, aber die feinsten liefern die weiße und die violette Perdrigon, auch die Gold- und die gelbe Mirabelle. Auch Pfirschen und Aprikosen lassen sich zu vortrefflichen Prünellen benützen. Das Abziehen der Haut läßt sich zwar an den frischen Früchten ohne Schwierigkeit bewerkstelligen, geht aber viel schneller, wenn man sie erst mit heißem Wasser brühet. Nächst dem kann man die Steine herausdrücken, aber auch dieses geht leichter, wenn sie erst in gelinder Hitze etwas abgetrocknet sind. Nach dem Ausdrücken der Steine werden sie nun entweder an Fäden oder dünne Holzstäbe gereihet und an der Sonne, oder über den Koch-

öfen

ofen gar getrocknet, oder es geschieht dieses, weil man diese saftigen Früchte doch nicht wohl vor Staub, Fliegen u. s. w. bewahren kann, in dem Darrofen. Nach Vollendung des Dürrens lüftet man sie einige Tage und schichtet sie hierauf fest in Schachteln oder Kisten mit gestoßenem Zucker ein. —

Von dem Trocknen anderer Obstfrüchte, die nicht in Deutschland zu dem Gartenobstbau gerechnet werden können, z. B. der Feigen, wird hier nichts erinnert, weil auch die Lehre ihres Erbaues übergangen wurde. —

Kapitel 3.

Benützung des Obstes zu Wein, Cyder, Essig, Branntewein.

In Beschreibung dieser Benützungsarten wird begreiflicher Weise die Bereitung des Traubenweines hier ganz übergangen, und man kann nur die übrigen Obstfrüchte berücksichtigen.

I. Obstwein.

a. Wein aus Aepfeln. Alle Aepfel lassen sich zu einer Weinbereitung benützen, aber nicht alle Sorten mit gleichem Vortheile. Es werden daher auch nur solche dazu verwendet, die sich besonders qualifiziren. Dazu gehören fast alle Reinetten, und mehrere Kalvillen-Arten, unter ersteren aber vorzugsweise: der edle Winterborsdorfer, der englische Goldpepping, weiße Wachsreinette, weiße Normännische Reinette, Karpentin-

Reinette, die grauen Reinetten; ferner passen auch: der große und der kleine Rheinische Bohnenapfel, Pomeranzenapfel, Sedan, gelber Winterstettiner, Griesapfel, Weingärtling, Wiesling, Langscheider, Winterstreifling, Champagner Weinapfel, Schafsnase, brauner Matapfel. Diese Sorten geben vor anderen ein Drittheil, ja die Hälfte mehr Wein. Nach der sorgfältigen Zubereitung hängt auch von den Obstsorten die Güte und Haltbarkeit desselben ab. Viele vortreffliche Tafeläpfel geben zwar einen wohlschmeckenden Wein, allein er hält sich nicht so lange gut, als der von anderen und selbst von manchen ordinairen Sorten, die im rohen Zustande keinen guten Geschmack haben. Man glaubt, daß rothgefärbtes Winterobst den besten Wein gebe. —

Die Früchte müssen zu dieser Benützungsart **vollkommen reif vom Baume kommen und auch die Lagerreife überstanden haben, übrigens gesund und rein abgewischt seyn.** Man thut wohl, die vertrockneten Blumen, die Stiele und Kernhäuser auszuschneiden. Sie werden nun in einem Troge vermittelst eines Stampfers zerquetscht. *) Auch geht es an, sie

---

*) In Kopetzkys (kurzem) Unterricht über die Obstbaumzucht, Wein und Essigbereitung (Prag bey G. Haase und Söhne) ist eine Obstmühle beschrieben, deren Zeichnung hier aufgenommen wird. S. Fig. 9.

1) a a a a Gestell von Eichenholz, das Kreuz des Schwungrades k k ist ein regelmäßiges Sechseck, dessen

zu einem Brey auf Reibeisen zu mahlen. Im Großen können hiezu Reibmaschinen verwendet werden. Der Saft, welcher nun aus dem Obstbrey von selbst ausläuft, ist wässerig, und kann besonders gethan und behandelt werden. Es kömmt

---

Durchmesser von Tannenholz, der Umfang aber von Eichenholz ist. Der Trichter, in welchen das zu zermalmende Obst eingeschüttet wird, (und welcher Fig. 10 im Profil besonders abgebildet erscheint) ist ebenfalls von Tannenholz; die 4 Verbindungspfosten aber, an denen die Hacken sich befinden, sind von Eichenholz. An diesen Pfosten sieht man Fig. 11, wie der Trichter auf dem Gestell in die vier flachen Vertiefungen 1 1 1 1 eingesetzt wird. 2) Der Hauptkörper, den die Figur 11. im Grundriße darstellt, wobey sich folgende Theile zeigen: a a a a ist das schon erwähnte eichene Gestell. Auf diesem liegen die eisernen Walzen b b, welche Fig. 12. im vergrößerten Durchmesser gezeichnet, im Durchschnitt dargestellt sind und deren Achsen c c sammt ihren Pfannen d d d d in das Gestell so eingelassen werden müssen, daß beym Aufsetzen der Walzen ihre Zähne einander berühren, wie Fig. 12 bei c zu sehen ist. Diejenigen dieser Pfannen, die denen, auf welche die Stellschrauben wirken, entgegengesetzt sind, werden vermittelst ihrer Schrauben festgemacht; die andern beiden aber, auf welche die Stellschrauben wirken, müssen vor- und rückwärts beweglich seyn. Zu dem Ende haben die zwey beweglichen Pfannen Einschnitte, in denen sie vermittelst der Stellschrauben f f hin und her bewegt werden können. Die Muttern dieser Stellschrauben sind bey g g Fig. 11 und 12. An den Achsen c c Fig. 11 sieht man im Grundriß die Kurbeln h h. k Fig. 11 ist der Grundriß des Schwungrades,

hierauf die Arbeit des Auspressens, welches vermittelst einer Obstkelter oder Presse, oder mit der Hand geschieht, indem eine Portion der zermalmten Aepfel in ein wollenes Tuch geschlagen und durch Zusammendrehen und Drücken der Saft aus ihnen gewonnen wird. Dieser ausgedrückte Saft giebt den besten Wein. Man kann nun die Trester noch einmal auspressen, indem man Wasser hinzugießt. Dieses giebt ein geringeres und nicht lange haltbares Getränke.

In Sicklers teutschem Obstgärtner ist eine einfache Obstkelter beschrieben, wie folgt:

Das Gestell besteht aus den Wänden oder Docken zu beyden Seiten, Fig. 13 a a, den La-

---

das Fig. 9 im Aufriß steht. In Beziehung auf den Trichter Fig. 10 wird bemerkt, daß seine untere innere Fläche genau an die Seitentheile der Walzen bey b b Fig 12 anschließen muß, um zu verhindern, daß das Obst nicht ungemahlen durchfällt. — Die Walzen b b sind von Gußeisen, ihre Achsen aber von geschmiedetem Eisen. — Eine andere Art der Apfelmühlen unterscheidet sich in der Hauptsache durch 2 steinerne Cylinder, (nach Art der Schleifsteine 6 — 8 Zoll breit) anstatt der in obiger Beschreibung angegebenen eisernen Walzen. Die Mahlsteine dürfen nicht eingekerbt, sondern glatt seyn und werden nur einen Messerrücken breit von einander gestellt. Es gehören 2 Menschen zum Drehen dazu. Die zerquetschten Früchte fallen unten durch in ein Gefäß. —

Man giebt den zermalmten Aepfeln vor den zerriebenen einen Vorzug, weil beym Auspressen nicht so viel Trübes in den Most kommen soll. —

gerhölzern ccc, auf welche der Trog gesetzt wird, der Schrauben-Mutter b, in welcher die Schraube d läuft, und die zu gleicher Zeit die beyden Wände oben, so wie die Lagerhölzer unten, verbindet. Die Säulen der beyden Wände a a haben $5\frac{1}{2}$ Schuh Länge, welche unten in ein Fußholz, $3\frac{1}{2}$ Schuh lang, eingezapft sind. Auf beyden Seiten haben diese Säulen Streben, die in den Säulen und Fußhölzern auch eingezapft und vernagelt und etwas hoch eingesetzt werden müssen, nach den Verhältnissen der Länge der Fußhölzer. Diese Streben sowohl, als die Säulen erhalten in gleicher Höhe, etwas über einen Schuh, Löcher, durch welche die Zapfen der Lagerhölzer ccc hindurchgehen und auf der äußeren Seite verriegelt werden müssen. Die Länge dieser Lagerhölzer richtet sich nach der Länge des Trogs, der hierauf zu stehen kömmt. Diese hier sind mit den Zapfen $6\frac{1}{2}$ Schuh, indem der Trog 5 Schuh lang ist.

Nun ist b ein starkes Querholz, durch welches, wie bereits bemerkt worden, die beyden Seitenwände mit einander verbunden werden, und in welchem die Schraubenmutter sich befindet.

Zu dem Ende hat es 3 Löcher. Durch die beyden Löcher an den Enden werden die Zapfen der Säulen gesteckt und oben verriegelt, und durch das Mittlere die Schraube.

Die Schraube d ist ohngefähr 3 Schuh lang und hat oben einen Kopf, durch welchen ein rundes Loch gebohrt ist, in welches ein starker eiser-

ner Nagel gesteckt wird, der an dem einen Ende einen Ring hat, durch welchen man einen starken Stock stecken kann, mit welchem man die Schraube treibt. Der Kopf muß ober und unterhalb des Loches mit einem eisernem Bande versehen seyn.

Ferner e ist der Trog, welcher hier fünf Schuhe Länge hat, und auf die Lagerhölzer im Gestelle zu stehen kommt. Je stärker er ist, desto grösser kann das Loch in demselben ausgehauen werden, und desto mehr gemahlnes Obst zum Auspressen umfaßt er. Unten auf dem Boden dieses Trogs ist in der Mitte seiner Länge f ein Loch gebohrt, welches mit einem länglich krumm gebogenen Bleche versehen ist, welches eigentlich dazu etwas stark vom Schmiede verfertigt wird, und über welches der Saft in das untergesetzte Gefäß läuft.

h ist ein Stück Bohle, welches in die Größe des Loches paßt, das in den Trog gehauen ist. Auf dieses kommt noch ein Klötzchen i mit einer kleinen Vertiefung in der Mitte, in welchem sich die Schraube bequem drehen kann.

In die Höhlung des Trogs legt man zuerst etwas Stroh, und schüttet dann das gequetschte Obst darauf, oder man hat auch wohl eine eigene dazu geflochtene Strohmatte, welche das Abziehen der Flüssigkeiten erleichtert, und dazu ist auch gut, wenn man auf den Boden des Trogs einige Furchen in das Holz mit einem Holzmeisel ziehen und nach dem Abzugsloche hinstreichen

läßt, welches bewirkt, daß alle Feuchtigkeiten leichter und schneller abziehen.

Ist die Höhlung des Troges mit gequetschtem Obste angefüllt, so bedeckt man es mit einer ähnlichen Strohmatte, wie unten liegt, legt das Stück Bohle h darauf und auf diese das Klötzchen i, dreht die Schraube und das Pressen geht an. —

Der ausgepreßte Saft kömmt nun sogleich auf ein Faß zum Gähren. Zur Verbesserung dieses Mostes, besonders wenn das Obst in ungünstigen Sommern sehr wässerig ist, kann man Zucker in das Gährfaß werfen, oder auch, man bringt zuvor den Most in einen, wo möglich verzinnten Kessel, und dampft ihn eine Zeit lang unter beständigem Umrühren und bey mäßigem Feuer ab, oder kocht ihn ein, wodurch sowohl die nachherige Gährung befördert, als die Stärke und der Wohlgeschmack des Weines sehr vermehrt wird.

Im Falle durch das Pressen der zerriebenen Aepfel von den Trestern etwas unter den Most gekommen wäre, ist es dienlich, ihn erst in ein Gefäß zu bringen, das unten abgezapft werden kann. Der Most bleibt etwa 12 Stunden wohl verdeckt stehen, bis sich alles Grobe gesetzt hat. Hierauf wird er abgezapft und kömmt auf das Gährfaß, welches um so besser ist, je größer es seyn kann; so wie denn auch in großen Fässern der Wein am besten wird. Die Hauptsache bey dem Gährungsprozesse ist: daß er an einem Orte vor sich gehen kann, wo während

seiner Dauer immer eine gleiche Temperatur, etwa von 12 bis 16 Graden nach dem Reaumürschen Thermometer statt findet. Ist der Most vorher abgedampft worden, so wird er noch warm in das Gährfaß gethan. Ganz spundvoll soll dieses nicht gefüllt seyn, sondern etwa noch 1 Finger hoch Raum zwischen dem Most und dem Rande des Spundloches bleiben: Die Gährung beginnt, sobald der Most anfängt, weiße Blasen aufzuwerfen oder der Schaum aufsteigt, und es darf alsdann der Most nicht gestört werden. Während der Gährzeit treibt er alles Unreine aus dem Spundloche heraus, welches täglich einigemale an demselben hinweggewischt werden soll. Damit nun beym Austreiben des Schaumes und der Hefen nicht so viel Wein verlohren gehe, macht man um das Spundloch zuvor einen Aufsatz von Lehm, der keinen Wein ablaufen läßt und innerhalb welcher Einfassung die ausgestoßene Hefe liegen bleibt und hinweggenommen werden kann. — Wird das Faß nicht voll gemacht, so gährt der Wein unter sich; hiedurch wird er eigentlich stärker, aber er hellet sich schwerer, als der ober sich gährende. Beym Beginnen der Gährung kann man einige Hände voll getrocknete Hollunderblüthen hinein werfen, wodurch der Geschmack desselben verbessert wird. Ueberhaupt ist sowohl dieser Zusatz, als der von Zucker, Syrup (auch von gelben Rüben, Runkelrüben, Birnen rc.) Honig, Rosinen, in jedem Jahre rathsam, und in solchen, wo das Obst

wässeriger, als in andern Jahren ist, unterlasse man das oben angeführte Abdampfen nicht. Durch diese Zusätze und Behandlungen wird dieser Obstwein erst ein schätzbares Getränke, da es außerdem, wenn er schwach und sauer wird, nicht der Mühe lohnte, ihn zu bereiten, indem ja ordinairer Traubenwein in unseren Zeiten eben so wohlfeil ist, als Aepfelwein. — Er muß ferner in der Gährzeit wohl behandelt, im Anfange derselben besonders der Zutritt der Luft abgehalten und im Verlaufe derselben müssen die Gährfässer auch mit Tüchern bedeckt werden, wenn die Temperatur etwa zu kühl ist und die Gährung zu langsam geht. Dauert diese zu lange, so wird der Wein, wenn insonderheit das Obst nicht von guter Beschaffenheit war, leicht schaal und sauer. — Es kömmt fast alles auf Erzeugung und Erhaltung recht vielen Weingeistes an; daher ist demjenigen, der sich mit Obstweinbereitung abgiebt, zu rathen, auch den kleinen Apparat anzuwenden, der erforderlich ist, um die Gährung in Gefäßen, die durch Wasser verschlossen sind, vor sich gehen zu lassen. Diese Vorrichtung besteht nur darinnen: daß das Gährfaß, nicht ganz voll gefüllt, dicht verspundet wird; durch den Spund geht aber eine blecherne oder gläserne Röhre, die eine so gebogene Form hat, daß ihr Ende oder der andere Schenkel in ein neben oder auf dem Gährfaße angebrachtes Gefäß mit frischem Wasser gerichtet ist. S. Fig. 14! Da hiemit die aus dem gährenden Moste aussteigenden Dünste erst durch das Was-

ser ihren Weg nehmen müssen, so kann während des Gährens keine Luft auf den Most wirken, nicht so viel Weingeist entweichen, der ganze Gährungsprozeß geht regelmäßiger vor sich, und man kann überdem in dem Wasser selbst, das öfters aufgefrischt werden muß, die Kennzeichen der Beendigung der Gährung leicht wahrnehmen. Diese tritt nehmlich dann ein, wenn das Aufbrausen oder häufige Blasenaufwerfen des Wassers aufhört und der Most keinen Gährungsdampf mehr, sondern einen angenehmen Weingeruch von sich giebt. Gährt der Wein in offenen Fässern, so kann man dieses wohl auch deutlich wahrnehmen. Ist nähmlich die erste brausende Gährung vorüber, so muß das Faß leicht verspundet oder vielmehr mit einem feuchten, öfters auszuwaschenden, leinenen Flecke und einem Schiefersteine bedeckt werden, man muß darauf jeden Tag fleißig das Ohr an das Gährfaß legen, um zu hören, wann sich das stillere Brausen gelegt hat, alsdann ist die Gährung vorüber; dieses kann in einigen Tagen geschehen seyn, aber auch Wochenlang dauern.*) In letzterem Falle muß man sie unterbrechen, indem man den Wein, so weit er nicht gar zu trübe ist, abzapft, einen Tag in einem offenen Gefäße stehen läßt und ihn

*) Ein Kennzeichen der vollendeten Gährung ist auch, wenn die dünne Haut, die nach der ersten brausenden Gährung sich oben bildet, niedersinkt.



dann auf ein Faß füllt; eben darum ist es gut, wenn an dem Gährfaße mehrere Hähne über einander angebracht sind.

Süßer Most gährt länger, als sauerer. Eine bestimmte Zeit über die Dauer des Gährens läßt sich nicht angeben, sondern sie muß immer beobachtet werden. —

Nachdem der Most ruhig geworden ist, muß man von Zeit zu Zeit untersuchen, ob er helle ist, indem man etwas heraushebt; wenn dieses sich zeigt, darf man ihn abziehen; doch kann man ihn auch noch trübe in andere Gefäße überziehen, und in diesen das Klären abwarten, worauf er in die Weinfässer oder auf Bouteillen abgezogen wird. Läßt man ihn auf dem Gährfasse hellen, so zieht man erst vom obersten Hahne ab, so lange als er ganz helle läuft, und setzt alsdann aus, bis das übrige auch noch sich geklärt hat. —

Ob es nicht besser gethan ist, das Hellen des Weines auf dem Gährfasse abzuwarten, sondern ihn, ehe sie noch vollendet ist, von demselben auf ein anderes Gefäße bis zum Bodensatze abzuziehen, dieses an einen kühleren Ort zu bringen und daselbst erst ihn klären zu lassen, will ich nicht entscheiden, da mir hierüber die bestimmte Erfahrung abgeht. Aber es scheint dieses Klären auf letztere Art sicherer und schneller vor sich zu gehen, als auf dem Gährfaße, und insonderheit das Abziehen nicht so lange Zeit zu erfordern, also der öftere, leicht nachtheilige, Zutritt der Luft für den jungen Wein vermieden

zu werden, wenn es auf einmal, und nicht nach und nach, geschehen kann.*)

Ehe das Faß nach dem Gähren verspundet wird, wischt man das Spundloch von innen und außen sauber ab und füllt das Faß mit Most, wenn man dergleichen hat, oder mit Apfel- oder auch anderem Wein auf. Das Auffüllen wird in dem ersten Monathe wenigstens alle 8 Tage, alsdann alle 14 Tage und in der Folge alle Monathe vorgenommen. Man verspunde nach jedesmaligem Auffüllen immer fest und umklebe den Spund mit Wachs, Pech oder Lehm.

Wird der Wein nach vollendeter Gährung oder erst nach vollendetem Klären abgezogen, so müssen die Fässer (am besten solche, auf denen vorher ein guter Wein oder Branntewein war) dazu vorbereitet seyn. Vollkommene Reinlichkeit versteht sich von selbst; außerdem werden sie mit Schwefel oder Muscatnuß ausgeräuchert. Ein Stück Schwefeltuch oder ein Stück Muscatnuß wird nehmlich an einen eisernen Drath gesteckt, angezündet und in das Faß gehalten, bis es verbrannt ist.**) Hierauf wird der Spund darauf

*) Wenn der Wein schwach ist, weil entweder die Aepfel von wässriger Beschaffenheit waren, oder weil er während der Gährung vorher viel Geist verlohren hat, soll man ihn im Gährfaße sich klären lassen. —

**) Verlöscht der Schwefel, so ist es ein Beweiß, daß das Faß nicht rein ist.

geschlagen. Ganz neue Fässer sollten eigentlich vorher im Innern etwas verkohlt seyn, auch soll man sie mit siedend heißem, abgeschaumten Most und mehremale mit siedend heißem Salzwasser ausbrühen, und dieses Wasser einige Stunden in ihnen lassen.

Der Wein wird so oft auf andere Fässer übergezogen, als es zum völligen Klären desselben nöthig ist. Man kann dieses öftere Abziehen sogleich in den ersten Monathen thun, zumal, wenn man den Wein schönet, oder man thut es erst im Febtuar, sodann im May und endlich zu Ende August. Es soll stets bei heiterer, trockner und ruhiger Witterung, jedoch nicht an sehr warmen Tagen geschehen. Manche verlangen, daß es auch nicht geschehen soll, wenn der Nordwind weht und wenn es Vollmond ist.

Das Schönen wendet man an, wenn man bemerkt, daß der Wein sich schwer hellen will. Dieses geschieht folgendermassen: man zerschneidet Hausenblase, kochet sie in Wein und gießt die Auflösung in den zu klärenden Wein, den man hierauf gut umrührt. Anstatt der Hausenblase läßt sich auch zu Schnee geschlagenes Eyweiß oder ein Absud von frischen Kälberfüßen anwenden.

Hat sich der Wein nach dem mehrmaligen Abziehen hinlänglich gehellt, so wird das Faß fest verspundet und man kann es, zu Ersparung des Auffüllens mit dem Spunde auf die Seite legen. —

Es ist nicht zu läugnen, daß allerdings Vieles und zwar mit Genauigkeit zu beobachten ist, um mit Sicherheit einen guten Apfelwein zu erhalten. Nimmt man keinen Zucker oder anderen süßen Saft zum Aepfelmost, so wird gewiß nur dann ein leidlicher Wein, der seiner Bereitung werth ist, entstehen, wenn man sehr gute Früchte nahm und accurat bey der Bereitung war, außerdem schlägt er leicht um.

Man hat auf den Fall, daß der Wein zu mißrathen scheint, einige Mittel, ihn doch wenigstens vor schnellem Verderben zu bewahren. Wenn er z. B. schon während der Gährung sauer zu werden drohet, so muß er auf ein anderes geschwefeltes Faß abgezogen und mit hinlänglichem Zusatze einer Süßigkeit versehen werden. *) — Will der Wein schaal werden, so muß man Aepfelmost, der durch Einkochen verdichtet und verbessert wurde, zusetzen, das Faß fest verschließen und ruhig liegen lassen. — Ist der Wein zu süß, so soll das Faß 1 Monath hindurch jede Woche herumgerollt, oder mit einem Stocke die Hefe wieder aufgerührt werden, worauf man ihn jedesmal wieder auffüllt und verspundet. —

Um dem Weine eine feurigere Farbe zu ge-

*) Man kann auch, nach der ersten Gährung, Franzbranntewein hinzufügen, wodurch das Sauerwerden zurückgehalten wird. Dieser Zusatz giebt überhaupt jedem Apfelweine Kraft.

ben, setzt man beym Anfang der Gährung gebrannten Zucker oder gerösteten Waizen zu. —

Schwacher oder nicht gehörig vergohrner Wein wird leicht trübe; man muß Weinhefen, Most, jungen Wein und Zucker hinzusetzen und ihn eine neue Gährung vollenden lassen. —

Der Apfelwein kann sich 3 — 10 Jahre und noch länger halten. — Man bekömmt von 4 bis 5 Centner Aepfel 80 Maas Wein. *)

Häufig werden die Aepfel nicht alleine gekeltert, sondern auch Birnen, oder reife Zwetschen, Mirabellen, Himbeerensaft, Schlehen hinzugesetzt, wodurch, nebst der Güte, auch eine andere Farbe erzielt wird. — Besonders geben ihm die reifen und mit den Steinen zerquetschten Schlehen eine schöne rothe Farbe, zumal wenn man sie nach dem Zerquetschen erst trocknet und dann zu dem Apfelmoste vor der Gährung mischet. Auch Brombeeren färben ihn roth, eben so getrocknete Heidelbeeren und Hollunderbeeren.

Wein von Sommeräpfeln wird etwa in einem halben Jahre zum Genuße fertig, hält sich aber nicht lange; der von Herbstäpfeln aber ist erst nach einem Jahre, und der von Winteräpfeln nach zwei Jahren vollkommen gut. —

b) Wein aus Birnen. Der Birnwein wird nicht so kräftig und haltbar wie der Apfelwein.

---

*) Auch gefrorne Aepfel lassen sich zu Wein benützen, geben aber nicht so viel als ungefrorne.

Doch giebt die Champagner Weinbirne einen besseren als die besten Aepfel. Das Verfahren ist bey den Birnen fast das nehmliche. — Das Einkochen des ausgepreßten Birnsaftes darf nicht unterbleiben, und er wird dann lauwarm in das Gährfaß gebracht. Es macht nicht viel aus, ob er gährt oder nicht. Beym Gähren aber wird der Schaum abgenommen. So bald er sich klärt, wird er abgezapft; klärt er sich aber innerhalb 10 Tagen nicht, so muß man ihn dennoch abzapfen, und geschieht es alsdann nicht, so muß er nochmals auf ein frisches Faß abgezapft werden. —

Zieht man Birnwein auf Bouteillen, so dürfen diese nicht zu voll seyn und müssen einen Tag lang nur leicht verkorkt hingestellt werden. Am andern Tag verpicht man die Pfropfe. Die Champagner Weinbirne giebt einen dem Champagner ähnlichen Wein. Besser wird er, wenn man Aepfel darunter mischt. Durch Beimischung von Himbeerensaft, dessen Bereitung man weiter unten nachsehen kann, wird der Birnenwein sehr verbessert und dem Oeille de perdry ähnlich. Eben das bewirkt auch Johannisbeersaft. So kann man auch einen angenehmen Beigeschmack bey diesem und anderem Obstweine bewirken, wenn man nach vollendeter Gährung Zimmt, Hollunderblüthen oder andere Gewürze in ein Säckchen von dünner Leinwand bindet und in den Wein hänget, auch darinnen läßt, wenn das Faß zugespundet wird. Roth färbt man ihn durch Beimischung

mischung von Hollunderbeeren oder Heidelbeerensaft. —

c) Der Champagner-Wein aus Obst wird folgendermaßen angefertiget:

Zu den Champagner Weinbirnen, oder Champagner Weinäpfeln, oder grauen Reinetten, oder Johannisbeeren, die man alleine oder vermischt auspreßt, nimmt man eine Quantität Zucker, etwa auf einen Eymer Most 6 Pfund, und 8 Pfund große Rosinen, aus welchen vorher die Stiele gelesen und die zerrissen werden müssen; man kann auch einen Theil Franzbranntwein hinzufügen. Die Mischung muß nun im Gährfaß, das an einem Orte, wo eine gleiche Temperatur von 10 — 16 Graden herrschen soll, stehet, eine Zeit lang umgerührt werden. Die Gährung läßt man durch Wasser, nach der oben S. 89 beschriebenen Methode vor sich gehen. Alleine man läßt nur die brausende Gährung geschehen. Wenn sie sich nehmlich vermindert, so wird ihr Ende nicht abgewartet, sondern das Gährfaß fest verspundet, welches zu diesem Ende am besten so eingerichtet ist, daß es aufrecht steht und das Spundloch auf dem oberen Boden, so wie die über einander stehenden, mehreren Zapfenlöcher an den Dauben angebracht sind. An einem kühlen Orte, wo sich die Temperatur nicht erwärmt, muß nun das Gährfaß wenigstens 3 Monathe stehen, bis sich der Wein geklärt hat, worauf er in starke gläserne Bouteillen abgezogen wird, die man mit guten Pfropfen, mit Pech und Drath

versieht. In 8 Wochen darauf ist der Wein trinkbar. —

Läßt man diese Art Wein ausgähren und, nach der Beschreibung der Apfelwein-Bereitung, abklären und abliegen, so wird es ein nicht moussirender guter Obstwein. Man sollte, wie schon erinnert, stets solche Zusätze wie zum Champagner-Wein nehmen. —

Wenn man dem Birn-Most während der Gährung den vierten Theil Himbeeren- oder Johannisbeerensaft zusetzen will, so muß man, da diese Früchte im Sommer reifen, sie in Saft verwandeln, — wenn nicht etwa Sommerbirnen zu Wein benützt werden sollen — und ihn etwa nach der schon S. 38 angeführten Appertischen Verfahrungsart bis zur Zeit, wo man die lagerreifen Winterfrüchte zu Wein verarbeiten kann, aufbewahren. —

Gedürrte Birnen lassen sich fast besser zur Weinbereitung benützen, als frische. Begreiflich muß aber alsdann Wasser zu Hülfe genommen werden. — Auch gedürrte Aepfel und anderes Obst geben, auf solche Weise behandelt, ein Weingetränke. —

d) Den Quittenwein gewinnt man, indem man die Früchte mit der Schale auf einem Reibeisen reibt, jedoch ohne das Kernhaus, den Saft auspreßt und ihn wohl zugedeckt in einem Steingefäße im Keller einige Tage stehen läßt. Es wird darauf das Klare abgegossen, mit Zucker versetzt und gekocht, während des Kochens gut

abgeschäumet, und nachdem es erkaltet und abgeklärt ist, in Bouteillen gefüllt, die gut verpfropft und in den Keller gelegt werden.

e) Von den Speyerlingen läßt sich, so wie von Mispeln, auch ein Wein bereiten.

f) Zum Kirschwein werden Sauer-Kirschen genommen, entweder die wilde oder eine veredelte, oder Süßweichseln. Sie werden mit den Steinen zerstoßen, erhalten einen Zusatz von Gewürznelken und Zimmt, werden ausgepreßt, durch ein Tuch geseihet, und man füllt nun den Saft sogleich auf Bouteillen, deren Stöpsel verpicht werden. — Oder, es werden die zerstossenen Kirschen eine Zeit lang der Ofenhitze ausgesetzt und alsdann in einem hölzernen Gefäße an die Luft gestellt, der alsdann ausgepreßte und durch ein wollenes Tuch geseihete Saft mit Zucker und Weingeist versetzt und auf Flaschen gezogen.

Oder man preßt die Kirschen erst unter der Presse aus, bringt alsdann die Steine mit dem daran hängenden Fleische in den Mörsner, stößt sie klein und preßt alsdann das Zerstoßene nochmals aus, und verfährt mit dem Moste in der Gährung und dem Abziehen wie bey anderem Obstwein.

g) Aus Pfirschen macht man nach Art des Apfelweines ebenfalls einen Wein, indem man jeder Maas Most ½ Pfund Zucker zusetzt. Gießt man auf die herausgenommenen Kerne guten Branntwein und läßt ihn eine Zeit lang stehen, destillirt ihn alsdann auf einer Blase zu

Spiritus und fügt diesen dem Moste zu, so wird ein sehr vorzügliches Getränke. —

h) Den Pflaumenwein verfertigt man wie den Kirschwein. —

i) Stachelbeerwein. Die gut gereiften Beeren werden zerquetscht. Die Masse bleibt nun mehrere Tage stehen und wird dann ausgepreßt. Man kann die Trestern mit etwas Wasser nochmals auspressen. Nun läßt man den Most wie den Apfelmost gähren, welches in einigen Tagen beginnt. Nach vollendeter Gährung wird das Faß mit Stachelbeermost, den man in einem anderen Gefäße gähren ließ, oder mit Wein aufgefüllt, fest verspundet und in einem kühlen Keller einige Monathe ruhig liegen gelassen, worauf man ihn, mit der Vorsicht, daß kein Trübes mit unter den hellen Wein komme, auf Bouteillen, jedoch nicht ganz voll füllt. Auch verpfropft man erst nicht ganz fest, sondern nach 1, 2 Tagen. Zusatz von Zucker oder Honig unter den Most macht ihn viel besser. Franzbranntwein oder Kirschgeist, nach der Gährung hinzugefügt, macht ihn stark.

k) Johannisbeerwein. — Die vollkommen reifen Beeren werden zerstampft oder ausgepreßt und man gießt etwas Wasser zum Safte, damit er dünne wird. Man stelle nun das Faß, in welches der Saft gegossen wird, an einen warmen Ort, wo sich derselbe innerhalb 24 Stunden in die Höhe werfen wird. Sobald diese erste Gährung nachläßt, indem sich die Masse

wieder setzt, muß man den Most in ein anderes kleineres Faß abzapfen, und den übrigen Most zum Nachfüllen aufheben. Das Faß wird nun in den Keller gelegt und während der Gährung nur leicht bedeckt, auch immer aufgefüllt. — Wenn man die Gährung in verschlossenem Gefäße, wie oben S. 89 angegeben ist, vollenden läßt, so geräth sie besser. — Läßet das Sausen der Gährung nach, so wird das Faß fest verspundet und einige Monathe ruhig liegen gelassen, worauf sich der Wein ganz geklärt haben wird und auf ein Faß oder Bouteillen, welche mit Franzbranntewein ausgespült worden sind, abgezogen werden kann. Zusatz von Zucker vor der Gährung verbessert auch diesen Wein um Vieles, und es läßt sich aus Johannisbeeren mit Zucker, nach dem S. 97 angegebenen Verfahren ein guter Champagner bereiten.

Es ist bey Anfertigung des Johannisbeerenweines noch zu bemerken, daß die Beeren, die auf niedrigen Stauden, nahe an der Erde wachsen, weniger tauglich sind, als die von höher gezogenen Stauden. —

Die schon oben gemachte Bemerkung, welche bey aller Obstweinbereitung zu beachten ist, muß man hier wiederholen: daß man das Faß nach vollendeter Abklärung nicht sogleich unten anzapft, sondern erst in der Höhe anbohrt und durch eine Federspule den klaren Wein abzieht. Die Flaschen dürfen nur bis an den Hals voll-

gefüllt; leicht, und erst am andern Tag fest verkorkt und gelegt werden.

1) Von Himbeeren und Heidelbeeren kann man ebenfalls Wein bereiten, wobey man sich nach den vorstehenden Verfahrungsarten richtet. *)

II. Obstessig.

Alles Obst kann zu Essig benutzt werden. Nicht nur das frische, sondern auch faules und gefrornes; eben so die Ueberbleibsel oder Trestern bey der Obstweinbereitung, die Schalen von den Aepfeln und Birnen. Wer daher viel Obst verbraucht, soll sich ein Obstessigfaß halten, worein alles faule Obst und alle Abgänge desselben geworfen werden, um Essig zu bereiten.

---

*) Aus wilden Schlehen kann man folgendermaßen Wein bereiten. Sie werden erst getrocknet und hierauf mit den Kernen klein gestoßen. Man nimmt nun hiezu eine beliebige Menge grosser Rosinen, die zerrissen werden, auch allenfalls etwas Zimmt und Nelken. Nun wird Wasser darüber gegossen und die Gährung wie bey der Anfertigung des Obstweines abgewartet. Auch hier muß ein Zusatz von Franzbranntwein und Zucker Verbesserung leisten. —

Besser ist es wohl auch, die Schlehen und Rosinen mit Wasser vorher zu kochen.

Ohne Wasser erhält man eine Art Schlehenwein, wenn man auf die wie oben zubereiteten und vermischten Schlehen Franzwein schüttet. Nach 18 Tagen kann er auf Flaschen abgezogen werden.

Besser wird nun natürlicherweise der Essig, wenn er von Most bereitet wird, als von bloßen Ueberbleibseln und Wasser; und zwar giebt das süße Obst den stärksten Essig.

Allgemeine Regeln bey der Obstessigbereitung sind:

1) daß man die ganze Gährung an einem Orte vor sich gehen läßt, an welchem die Wärme nicht zu stark, (nicht über 16 Grade R.) und wo möglich stets gleichmäßig bleibt. An einem kühlen Orte geht die Bereitung langsamer vor sich.

2) Die Gährung wird nicht, wie bey dem Weine, durch Abziehen oder Zuspunden unterbrochen, sondern als stille Gährung dadurch fortgesetzt, daß das Essigfaß nur mit einem leinenen Flecke zugedeckt wird, wodurch der Einfluß des Sauerstoffes in der Luft auf den Most fortdauert und die sauere Gährung bewirkt wird.

3) Diese sauere Gährung befördert man, daß man den Essig in Gefäßen sich erzeugen läßt, in denen schon Essig war, sodann durch die Beymischung von Hefen zur Gährung und irgend einer Essigmutter, d. i. der Bodensatz eines Essigfasses, Sauerteig, Rosinenstiele, Brodkrummen oder Weinstein mit Weinessig getränkt u. dgl. mehr.

Nimmt man nun frische Aepfel oder Birnen, um Essig zu bereiten, so ist zuvörderst Alles zu beobachten, was zur Bereitung des Apfelmostes nöthig ist, nur bedarf es nicht des Schälens und der Entfernung des Kernhauses der Früchte.

Während der Gährung wird der Schaum rein abgenommen, und sobald diese erste (süße) Gährung vollendet ist, wird der Most auf ein Faß gezapft, wo die Essiggährung vor sich gehen soll, wobey, wie schon erinnert, das Spundloch nur dünn mit Leinwand bedeckt wird. Der Geschmack und das Aussehen der Proben bestimmt, wann der Essig gut ist und auf Flaschen oder andere Fässer abgezogen werden kann, die man zugespundet im Keller aufbewahrt. Je älter er wird, desto besser ist er. — Faules Obst und Abgänge sammelt man im Herbste und Winter und preßet sie seiner Zeit aus, woraus dann, wie oben, der Essig bereitet wird, der dem frischen Obstessig nicht viel nachgiebt. — Wie die Birnen und Aepfel, dienen auch Mispeln und Speyerlinge zur Essigbereitung.

Einen besonders guten Essig, der die Stelle des Zitronensaftes ersetzt, geben die unreifen Johannisbeeren, vorzüglich die weißen. Sie werden, noch unreif, ausgepreßt, und der Saft, ohne Gährung in Fässern, auf welchen weißer Wein lag, oder in Bouteillen aufbewahrt. Einen ähnlichen Gebrauch bietet der aus unreifen Stachelbeeren gepreßte Saft dar.

Uebrigens geben Stachel- und Johannisbeeren, wie anderes Obst behandelt, durch Gährung einen vortrefflichen Essig.

Himbeeressig kann zwar auch nach oben beschriebener Art bereitet werden; der feine wird

aber dadurch gewonnen, daß man über eine Quantität reine Beeren guten Weinessig schüttet, und die Mischung, wohl verbunden, 8 bis 10 Tage stehen läßt.

Hierauf wird sie durch ein Tuch filtrirt, die Beeren ausgedrückt, der Saft mit etwas Zucker vermischt und über Feuer gesetzt. Während des Kochens schäumt man ihn wohl ab, und füllt ihn, nach dem Erkalten, auf reine Flaschen, welche man verkorkt und verpicht. Auch kann man das Abkochen unterlassen. — Bekanntlich giebt der Himbeeressig, unter Wasser gemischt, den Kranken ein labendes Getränke ab. —

Es ist überflüssig, über die Anfertigung des Essiges aus anderen Früchten Mehreres zu sagen. —

Noch einige Erinnerungen aber über den Obstessig sind hier anzuführen.

Der Apfelessig kömmt zwar dem Traubenweinessig gleich und hält sich 20 — 30 Jahre, alleine zum Einmachen der Früchte thut er nicht die nehmlichen Dienste. — Der Birnessig hat mehr Säuere als ersterer, hält sich aber nur einige Jahre. — Das faule Obst bedarf zur Essigsäuerung nicht so lange Zeit, als das frische; es geht daher nicht so viel durch Verdünstung verloren, denn es kann der Essig schon innerhalb 6 — 8 Wochen zum Abzapfen fertig seyn, da der aus frischem Moste wohl eben so viele Monathe und noch länger zur völligen Essigerzeugung be-

darf. *) Man kann diese auch dadurch abkürzen, daß man den Obstwein oder Most zuerst heiß macht. Auch während der Essiggährung kann zu dem Ende ein Theil des Mostes herausgenommen, heiß gemacht und wieder in das Faß gegossen werden. —

Zu der Essigbereitung kann man auch Bierfässer nehmen, wenn sie vorher mit heißem Wasser ausgebrühet und, nach dem Austrocknen, mit Stroh ausgebrannt, auch etwa noch einmal mit heißem Wasser, in welches zerstoßene Wachholderbeeren geworfen wurden, ausgespült werden. — Auf gleiche Weise verfährt man mit allen Fässern, die nicht ganz rein sind und zu Essigfässern benützt werden sollen.

III. Branntwein aus Obst.

Sehr gute Branntweine und Liköre sind aus dem Obste, besonders dem Steinobste zu verfertigen.

Der Kirschgeist oder Kirschbranntwein steht oben an. Im Königl. Bayerischen Landgerichte Meisbach wird derselbe, nach der Beschreibung, welche ein Mitglied der Frauendorfer practischen Gartenbaugesellschaft in Nro. 29 der Gartenzeitung, Jahrg. 1825, lieferte, entweder von abgesottenen oder von frischen Kirschen, in beiden Fällen ohne sie zu zerstossen, verfertigt.

*) Eben darum könnte man auch alles Obst erst faul werden lassen, ehe es zu Essig verbraucht wird.

Nach der ersten Methode werden die Süßkirschen, (entweder blos schwarze oder nur rothe) abgestielt in einen Kessel, mit eben so viel Wasser abgesotten und hierauf dieses Kirschwasser in einen Gährbottich gebracht, wo es an einem warmen Orte, wohl zugedeckt, innerhalb 14 Tagen zur Gährung kömmt. Die Masse wird täglich aufgerührt. *) Wenn sich die Masse gesetzt hat und kein Gährbrausen oder Geräusch mehr zu bemerken ist, muß das Brennen auf der Branntweinblase sogleich vorgenommen werden. — Nach der anderen Methode werden die abgepflückten Kirschen mit einer gleichen Menge Wasser zur Gährung gebracht, ohne vorher gekocht worden zu seyn. Die Masse bildet während des Gährens eine feste Decke. Drückt sich diese nach etwa 14 Tagen leicht ein, so daß das Wasser unter ihr sich zeigt und die Kirschen zu Boden gefallen sind, so muß das Brennen sogleich beginnen.

Die Kirschen, welche nach der ersten Weise abgesotten sind, können, nachdem sie aus dem Gährbottich genommen wurden, wieder getrocknet und weiter benutzt werden. Von 1 bayer. Metzen Kirschen macht man 2 Maß guten Kirschgeist. —

Eine andere Art der Kirschbranntweinbereitung ist folgende: Auf eine Parthie Kirschen wird

---

*) Es fragt sich, ob etwas unter das Kirschwasser zum Gähren gemengt wird?

Zuckerbranntwein gegossen, 16 — 18 Tage stehen gelassen und nun die Flüßigkeit auf der Blase abgezogen. Auf diese Kirschen kann man, wenn sie zumal ausgepreßt werden, nochmals Brannte-wein gießen, und ihn nach 4 Wochen abziehen; durch Zucker, Zimmt und Nelken wird der abge-zogene Kirschbranntewein verbessert.

Oder man läßt Branntewein 24 Stunden über den Kirschen stehn, preßt sodann die Masse aus und versüßt sie mit Zucker. Nachdem man den Branntewein nun wieder mehrere Wochen stehen ließ, füllt man ihn auf Flaschen.

Man kann aber auch die Kirschen vorher auskernen, und diese, zerstoßen, zu dem angesetz-ten Branntewein fügen. Nach 6 Wochen wird das Helle von dem Bodensatze abgegossen.

Zu Kirsch-Ratafia giebt es folgende Rezepte: 30 Pf. schwarze Herzkirschen, 3 Pf. Himbeeren und eben so viel Erdbeeren werden von den Stielen befreit und zerquetscht; nach 12 Stunden preßt man den Saft aus und ver-mischt ihn mit Zucker. Wenn sich dieser völlig aufgelößt hat, wird der Saft filtrirt und 1½ Maas Spiritus hinzugefügt. Es werden hierauf ¼ Pfd. Zimmt, 2 Loth Muscatblüthen und etwas Nelken gestoßen, mit Spiritus und Wasser in eine Re-torte gethan und abgezogen. Will man dieses umgehen, so destillirt man den Spiritus mit diesen Gewürzen eine Zeitlang an der Sonne und mischt ihn dann filtrirt zu dem Ratafia.

Auch Stachelbeeren und Maulbeeren kann

man nebst den Himbeeren zu den Kirschen neh- men, um diesen Ratafia zu verfertigen. —

Auch auf diese Art bereitet man den Kirschratafia. Eine Parthie zerstoßene Kirschen setzt man einige Tage an einen kühlen Ort, kocht den ausgepreßten Saft hierauf mit Zucker eine Zeitlang ein. Die zurückgebliebenen Kerne und Hülsen werden mit etwas Zitronenschale, Zimmt, Nelkenblüthe, Cardamomen, Weinsteinsalz, Nelken, Koriander in eine Flasche gefüllt und guter Branntwein darüber gegossen, man stellt ihn 6 Tage in eine gelinde Wärme, zieht ihn ab und vermischt ihn mit dem Kirschsafte.

Von Wallnüssen bereitet man Ratafia, wenn man im Monat July beynahe völlig ausgewachsene Nüsse zerschneidet, mit guten Branntwein überschüttet, das Gefäß wohl verstopft, 4 — 5 Wochen in dem Keller stehen läßt und öfters aufschüttelt. Hierauf seihet man den Branntwein durch, mischt geläuterten Zucker und Gewürze hinzu und läßt ihn wieder einige Wochen stehen; alsdann wird er wieder filtrirt und in Bouteillen aufgehoben.

Pflaumenbranntwein verfertigt man eben so wie den Kirschbranntwein, indem man die Früchte zerquetscht und die Steine zerstößt, sodann gähren läßt und auf der Blase abzieht.

Von Reineclaudenkernen und anderen Pflaumensorten läßt sich durch verschiedene Zusätze auch ein guter Ratafia bereiten, z. B. man nimmt 4 Pfund Reineclaudenkerne, 3 Pfund Zwet-

schenkerne, 1½ Pf. Pfirsch= eben so viel Aprikosen= und Kirschenkerne, 6 Loth bittere Mandeln, 2 Loth Zimmt, Nelken, Muscatnuß, 1 Loth Kardamomen, Koriander, Zitronen= und Pomeranzenschale ½ Loth, und 2 Quentchen Vanille. Es wird Alles in einem Mörsner zerstoßen, hierauf mit 8 Maß Branntwein vermischt, 8 Tage lang digerirt, sodann abgezogen, mit Zuckerwasser versetzt und nach dem Abklären filtrirt. —

Das Kernobst wird zu Branntwein nicht benützt; doch verfertigt man aus Borsdorfern und anderen feinen Reinetten einen Ratafia. Es wird nehmlich aus ihnen der Saft gepreßt, derselbe zur Hälfte über Feuer eingedichtet, abgeschaumt und noch heiß mit gutem Branntwein vermischt. Man gibt einen Beysatz von Zucker, Zimmt und anderen Gewürzen, filtrirt ihn durch Flanell und läßt ihn sich hellen. — Mit Quittenratafia verfährt man eben so. —

IV. Saft und Syrup aus Obst.

Aus allen Kern= Stein= und Beerenobstsorten läßt sich ein Saft gewinnen, der unvermischt oder mit anderen Zusätzen mannichfaltigen Nutzen darbietet. *)

Zu Kirschsaft oder Syrup nimmt man gewöhnlich Sauerkirschen, stößt sie klein, kocht sie,

*) Die Syrupbereitung wird am zweckmäßigsten in weiten, pfannenartigen Gefäßen vorgenommen, welche das Abdampfen beschleunigen.

preßt den Saft aus, mischt zu 3 Pfund Saft 1 Pfd. Zucker und kocht ihn zu einer beliebigen Dicke ein.

Kirschwasser verfertigt man durch Vermischung der zerstoßenen und ausgepreßten Kirschen mit Wasser, welche Flüssigkeit durch feine Leinwand filtrirt und auf Bouteillen gefüllt wird, wenn man vorher etwas Citronensäuere und allenfalls auch Zucker beygemischt hat.

Birnsyrup wird bereitet von süßen und saftreichen Früchten, die geschält und auf einem Reibeisen gerieben, und alsdann mit Wasser vermischt und ausgepreßt werden. Nun kann dieser Saft sogleich zu Syrup über Feuer verdichtet werden. Er wird aber besser, wenn man den Saft zuerst in einen Kessel bringt, zerstoßene Kreide hinzufügt, gut unter einander rührt und hierauf kochen läßt. Es wird nun der Saft durch Flanell geseihet, wenn er erkaltet ist, Eyweis hinzugerührt und nun wieder bis zum Sieden erhitzt, wodurch der Saft gehellt wird. *) Wenn nun ferner der Saft abermals durch Flanell filtrirt worden ist, so wird er bis zur Dicke eines Syrups eingekocht. In gut verkorkten Gläsern oder Fässern hält er sich ziemlich lange und dient zu allem Gebrauche wie Zuckersyrup, besonders also auch als Zusatz anstatt Zucker, zu Aepfel- und

*) Man kann auch nebst den Eyweiß Milch und Rinderblut hinzufügen. Der Schaum wird abgeschöpft, und nachher auch durchfiltrirt.

anderem Obstwein. Der Abfall bey der Bereitung kann zum Brannteweín oder Essig verwendet werden. —

Im Kleinen läßt sich der Birnsyrup auch folgendermaßen herstellen. Man muß nehmlich jede einzelne Birne in Papier wickeln, dieses naßmachen, damit es anklebt, und die Birnen in heiße Asche legen. Nach 10 — 12 Stunden kann man den Saft aus den Birnen pressen und eindichten lassen.

Süße Aepfel bieten ebenfalls Gelegenheit dar, einen Syrup zu bereiten.

Quittensaft wird bereitet, indem man die Früchte schält, reibt, den Saft auspreßt und einige Stunde stehen läßt. Es wird hierauf Zucker mit etwas Wasser gekocht, abgeschäumt, der abgeklärte Quittensaft beygemischt und eingekocht, hierauf mit Zitronenschalen, Zimmt u. s. w. vermischt und in wohlverwahrten Gläsern aufgehoben.

Aus Johannisbeeren macht man Saft und Syrup, indem man sie über Feuer bringt und fleißig umrührt; sie werden ferner durch wollene Beutel ausgepreßt und der Saft dann aufbewahrt. Mit Zuckerwasser vermischt und eingedichtet wird er ein süßer Saft. Setzt man den versüßten Saft, wohl verkorkt, in die Sonne eine

*) Daß aus Obstsyrup auch Zucker dargestellt werden kann, versteht sich von selbst; doch gehört die Angabe dieses Verfahrens nicht hieher.



eine Zeit lang, so bietet er die nehmlichen Dienste zur Vermischung unter Waßer, als Limonade oder als Beysatz zu Obstwein und im Küchengebrauche dar.

Eben so dichtet man über Feuer die rothen und schwarzen Heidelbeeren, (Preißelbeere und schwarze Beere) die Berberitzen, die Erdbeeren, die Maulbeeren, auch die ausgekernten, abgekochten und ausgepreßten Hanbutten, (Hiefen) die völlig reifen Kornelkirschen und anderes Beerenobst mit Zuckerbeisatz zu einem Saft ein.

Stachelbeersaft wird gewonnen, wenn man die Beeren zerquetscht, die Masse einen Tag in dem Keller stehen läßt, bis sich Schaum zeigt. Nun wird er durchgeseihet, eingedichtet, oder mit Zucker vermischt, bis er ein dichter Saft wird. —

Von Wallnüßen kann man einen Extract verfertigen, der einen angenehm gewürzhaften Geschmack an Saucen hervorbringt. Im July nimmt man zu 1 Schock halbreifen Nüßen, die in heißes Wasser geworfen, von der äußeren Haut befreyt, sauber abgewischt und in dünne Scheiben zerschnitten wurden, ein Loth Nelken, 2 Loth Pfeffer, ½ Loth Muscatenblumen, 8 Loth Senfkörner, Meerrettig in Würfel geschnitten, und 1 Hand voll Lorbeerblätter, auch allenfalls etwas Knoblauch, gießt 1½ Maas abgesottenen und wieder erkalteten Weineßig darüber, bindet das Gefäß mit einer Blase zu und setzt es einige Wochen in die Sonne. —

Kapitel 4.

Benützung des Obstes als Muß, eingemacht, und Verwendung der Kerne zu Oel.

Das Kern- und Steinobst wird zur Haushaltung häufig als Muß, und alles Obst eingemacht mit Essig und in Zucker benutzt, worüber hier kurze Anweisung gegeben werden soll.

Die Aepfel werden zum Muße geschält, geschnitten und in Wasser, oder in Obstmost gekocht, wozu aber der Most erst gekocht und abgeschäumt wird, ehe man die Apfelstücke hinzu fügt. Man nimmt auch einige geschälte und zerschnittene Quitten dazu, sodann Zitronenschale, Zimmtblüthe und Nelken. Sind sie weich, so wird die Masse durch einen Durchschlag gedrückt, und man läßt sie erkalten, worauf sie abermahls über das Feuer gebracht und langsam zu einem dicken Brey gekocht wird. Das Muß füllt man nun in steinerne Gefäße und kann es darinn in einem Ofen bey gelinder Hitze noch mehr eindichten. Je öfter man das Muß während dem Einkochen erkalten läßt, desto süßer wird es. —

Zum gleich Verspeißen wird das Muß mit Zucker, Rosinen, Gewürzen und auch brauner Butter versetzt.

Eingemacht werden die Aepfel folgendermaßen. Man schält sie, nimmt das Kernhaus heraus, kocht sie mit etwas Zimmt und nimmt sie wieder heraus, um das Wasser ablaufen zu las-

sen. Nun wird Zucker mit Wasser so dick gekocht, daß er anfängt zu kleben, mit Zitronenschalen und Saft versetzt und dann werden in ihm die Aepfel gar weich gekocht. Ist der Zucker gehörig verdichtet, so kommt nun das Ganze in Einmachgläser.

Oder auch, man schält die Aepfel und kocht sie in Zuckerwasser gar.

Birnen macht man mit Zucker auf die nehmliche Weise ein.

Mit Essig aber werden sie eingemacht, indem sie vorher in kochendes Wasser gelegt und herausgenommen wurden, wenn sie gahr sind. Hierauf gießt man eben so viel Essig in den Kessel, als Wasser in ihm ist und kocht beydes noch eine halbe Stunde. Die Birnen werden in Steintöpfe geschichtet und die Flüssigkeit nach dem Erkalten darüber geschüttet.

Das Birnenmus wird bereitet, wie das Apfelmus.

Sogenannte Sülzebirnen erhält man folgendermaßen. In Weinfässer werden gute, gereifte und unbeschädigte Birnen, nachdem man vorher den Boden einen Zoll hoch mit kurz geschnittenem Fenchelstroh belegt hat, gestellt. Die zweite Schicht Birnen stellt man mit den Stielen zwischen die ersten hinein und so fort. Zwischen der 5ten und 6ten Schicht wird wieder etwas Fenchelstroh und etwas Anis gestreut, und auf das vollgefüllte Faß desgleichen. Nun füllt man das ganze Faß mit reinem Brunnenwasser an, legt

einen Deckel darauf und beschwert ihn mit einem Gewichte. Das Wasser muß immer etwas über den Deckel stehen, daher muß man einige Tage darauf Wasser zugießen. Nach 4 — 6 Wochen sind sie eßbar. Nimmt man Birnen heraus, so muß Wasser abgeschöpft werden.

Senfbirnen werden verfertigt, indem man die Birnen kocht, jedoch nicht so lange, daß sie aufplatzen. Das Wasser wird hierauf abgegossen, und nachdem die Birnen kalt sind, legt man sie in Steintöpfe oder Fässer, bestreut sie schichtenweise mit ganzen Senfkörnern und gießt abgekochten und wieder erkalteten Essig darüber. Nach einigen Wochen erhalten diese eingemachten Birnen ihren eigenthümlichen Geschmack und halten sich lange.

Das Zwetschen- oder Pflaumenmuß wird bereitet, indem man die Früchte mit etwas Wasser kocht, dann zermalmt und durch einen Durchschlag drückt, damit die Steine und Schalen abgesondert werden. Nimmt man Hollunderbeerensaft hinzu, so wird das Muß um so angenehmer. Das Muß wird hierauf, unter beständigem Umrühren, was bey jeder Mußbereitung zu beobachten ist, dick eingekocht; denn es hält sich um so länger, je dichter es ist. Auch hier ist, wie schon mehrmahls, zu erinnern, daß das Muß um so süßer wird, je öfter man während des Einkochens es erkalten läßt und wieder über das Feuer bringt. — Mit Zucker werden die Pflaumen eingemacht, indem man die Früchte mit

einer Gabel durchsticht und in Zuckersaft kochen läßt. Man nimmt sie hierauf heraus, läßt sie wieder abtrocknen, kocht den Zuckersaft stark, tunkt die Pflaumen hinein und läßt sie im Ofen trocken werden.

Mit Essig sie einzumachen, werden sie erst durchstochen, hierauf kocht man Essig mit Zucker, gießt ihn kochend über die Pflaumen und läßt ihn kalt werden. Man gießt ihn hierauf wieder ab, kocht ihn abermahls und gießt ihn wieder über die Pflaumen; nachdem dieses zum drittenmahle wiederhohlt wurde, kocht man die Pflaumen in Essig weich und fügt endlich beliebige Gewürze hinzu. Man kann nun ferner den Essig zu einem Syrup kochen und über die in Gläser geschichteten Pflaumen gießen. Eben so kann man sie einmachen, ohne sie zu kochen. Anstatt Essig kann man Wein und Wasser nehmen; eben so auch Weingeist. — Zum Einmachen nimmt man auch nicht völlig gereifte Pflaumen.

Um Pflaumen in Gläsern einzukochen, bringt man sie in solche, pfropft sie gehörig zu, umwickelt sie mit Heu und setzt sie in einem Kessel nebeneinander, indem man die Zwischenräume mit Heu ausfüllt. Nun gießt man Wasser in den Kessel, so weit, daß die Hälse der Flaschen noch heraussstehen, läßt sie kochen und im Wasser erkalten. Sie werden herausgenommen, fest verstopft und verpicht und im Keller aufbewahrt. Sie halten sich sehr lange. —

Um Kirschen einzumachen bedient man sich

der Sauerkirschen. Zum süßen Einmachen sticht man die Steine aus, oder man unterläßt es und kocht sie einige Zeit in starkem, vorher abgeschäumten Zuckerwasser, thut Zitronenschale, Zimmt und Nelken hinzu und hebt sie in Gläßern auf.

Zum Sauereinmachen schneidet man die Stiele halb ab; kocht Weinessig und läßt ihn kalt werden. In ein Zuckerglas streut man nun feinen Zucker, gestoßenen Zimmt und Nelken, legt die Kirschen darauf, legt wieder Zucker und darauf Kirschen. Zuletzt wird der Essig kalt darauf gegossen und das Glas verbunden.

Muß von Kirschen und dem Beerenobste wird bereitet wie das Pflaumenmuß, oder man beobachtet das Verfahren, wie bey der Verfertigung des Saftes und Syrups.

Stachelbeeren kann man sowohl reif, als noch nicht völlig reif nach Art der Pflaumen einmachen, oder in Gläsern, wie oben gelehrt, einkochen.

Das Nehmliche gilt von Johannisbeeren.

Um Wallnüße grün einzumachen, werden sie etwa nach Johannis vom Baume abgenommen, mit einem spitzigen Holze durchstochen, 8 Tage lang in frisches Wasser gelegt, welches alle Tage erneuert wird und sodann weich gekocht. Hierauf wird in jede Nuß Zimmt und Nelken gesteckt und dann alle in Zuckersaft auf kurze Zeit gelegt, oder in Gläser geschichtet und mit dem Zuckersafte übergossen, welcher nach einigen Tagen, wenn er

wieder [illegible] wird, nochmals gekocht und dann wieder über die Nüße gegossen werden muß.

Sollen sie in Essig eingemacht werden, so müssen die auf obige Art behandelten grünen Nüsse ½ Stunde in Weinessig kochen, ehe man sie in die Einmachgläser bringt. Nach 14 Tagen kocht man den Essig nochmals ab. Es wird aber auch Zucker zum Essig gefügt.

Nüße weiß einzumachen, werden sie, so lange sie noch weich sind, bis auf das Weiße rein geschält und in kaltes Wasser geworfen; hierauf bringt man sie in ein Gefäß mit heißem Wasser und läßt sie über dem Feuer, bis das Wasser zu kochen anfängt; alsdann nimmt man die Nüsse heraus, legt sie in siedendes Wasser und kocht sie vollends weich. Hierauf legt man sie in kaltes Wasser, worin Citronensaft gemischt wurde; und nun wieder in einem anderen Gefäße in gekochten Zuckersaft. Nach 24 Stunden wird der Zuckersaft abgegossen, eingekocht und lauwarm wieder über die Nüsse gegossen. Diese Nüsse halten sich lange. —

Um Mandeln unreif einzumachen, kocht man eine Quantität Buchenasche, die vorher fein gesiebt wurde, in Wasser, wirft die Mandeln hinein, bringt sie über Feuer und rührt sie um. Sobald sich die Haare von den Mandeln leicht schälen lassen, wird das Gefäß vom Feuer genommen, und nachdem jede Mandel rein abgewischt und mit einem Holze durchstochen wurde, gießt man über sie reines Wasser und setzt sie wieder übers Feuer so lange, bis sie schäumen.

Nach dem Erkalten kommen sie aus dem Wasser in ein Gefäß, worin Zuckersaft sich befindet und bleiben einen Tag darin. Man verfährt nun ferner damit, wie oben mit den in Zucker eingemachten Wallnüßen, oder sie werden, nachdem sie im Zuckersaft eingekocht wurden, herausgenommen, mit klarem Zucker bestreut, und in der Ofenröhre getrocknet und alsdann erst in das Glas gebracht und der eingedickte Zucker darüber gegossen.

Ueber die Bereitung der Oele aus Obstfrucht-Kernen eine Beschreibung zu geben, halte ich für überflüssig. Von den Kernen aller Arten ist es zu gewinnen und dienet nicht nur zum Brennen, sondern auch zum Verspeisen und vielfältigem anderen Gebrauch, wie z. B. das Oel aus Kirsch- und Pflaumenkernen und aus Mandeln. Begreiflicher Weise muß die Oelpreße rein von ordinairem Oele und ein reines Haartuch genommen worden seyn, wenn man von Obstkernen Speiseöl gewinnen will. Eben so dürfen die Kerne zu diesem Ende nicht vorher geröstet werden, wodurch ein ranziger Geschmack erzeugt wird. —

Schlußbemerkungen über den Nutzen des Obstes.

Die in den vorstehenden Kapiteln beschriebenen Benützungsarten des Obstes könnten noch mit Anführung mannichfaltiger Verwendung desselben zu Speisen, Kuchen u. s. w. vermehrt werden. Hierüber geben die Anweisungen der

Koch-

Kochkunst vielfältige Auskunft. — Es muß auch das zum Nutzen des Obstes gerechnet werden, daß man selbst das unreife, abgefallene Obst, so wie alle Abgänge bey den Benützungsweisen zum Viehfutter verwenden,*) daß man frische Nußhülsen zur braunen Farbe, so wie gebrannte Nußschalen und andere Obststeine als gute schwarze Farbe gebrauchen kann. Endlich ist auch über die medizinischen Eigenschaften des Obstes Einiges zu erinnern.

Es ist zu dem Ende schon gelegenheitlich bemerkt worden, daß das frische Obst, im gehörig reifen Zustande und nicht im Uebermaße genossen, für jeden Menschen eine gesunde und auch mehr oder weniger nahrhafte Speise abgiebt; alleine doch können viele Personen den Genuß einer und der anderen Art nur im geringen Maase oder gar nicht sich erlauben. Die Birnen z. B. sind wohl das nahrhafteste Obst; alleine zur Verstopfung geneigte Personen sollen sie weder roh, noch gekocht häufig geniessen. Andere können wiederum nur süße Aepfel vertragen. Manchen Menschen verursachen die Zwetschen, Trauben, Johannis- und Stachelbeeren leicht Säuere des Magens. Schwache Mägen können den Genuß des Schalenobstes nicht vertragen. Dagegen haben Aepfel

*) Unreife Johannis- und Stachelbeeren werden, wie oben erinnert, benützt. Letztere isset man in England auch als Gemüse.

und alle Zwetschen und Pflaumen im Allgemeinen eine eröffnende Eigenschaft und sind hiezu besonders im gedämpften Zustande Gesunden und Kranken stets von den Aerzten erlaubt und empfohlen worden. In den hitzigen Fiebern, in gallichten Krankheiten, bey scorbutischen Uebeln ist das Obst und auch der Apfelwein eine Arzney; so wie man denn auch die medizinische Kraft des Stachelbeerweines rühmt. — Der Saft aller eingemachten Obstfrüchte ist in jeder Krankheit pur oder im Wasser erquickend. — Gegen die Ruhr ist das reife Obst Präservativ, so wie das unreife diese Krankheit erzeugen kann. — In der Steinkrankheit soll der Genuß des Obstes und Apfelweines heilsam seyn. — Gegen Engbrüstigkeit soll das Wasser, worinn Aepfel gekocht wurden, dienlich seyn. — (Selbst den Pferden soll es helfen) Der Saft von gebratenen Aepfeln soll das Podagra lindern. — In Augenkrankheiten dient ein gebratener Apfel, mit etwas Safran und Kampfer in Leinwand übergelegt. — Ein hart fauler Apfel, in heißer Asche erwärmt, von einander geschnitten und so warm, als man es leiden kann, auf das Ohr gebunden, wird als ein gutes Mittel gegen die Schwerhörigkeit genannt. Eine Salbe aus ungesalzener Butter, Citronenwachs, Citronen und Borsdorferäpfeln, stark gekocht und durch ein Tuch gedrückt, in Rosenwasser gegossen und darinn erkaltet, ist eine gute Mundpomade, heilt Brandschäden und macht, unter das Waschwasser gemischt, eine feine Haut. — Quitten und eingemach-

te Nüße sind magenstärkende Mittel. Getrocknete und gepülverte Quitten heilen hartnäckigen Durchfall. Auch Speyerlinge sind ein Mittel dagegen. Diese Frucht kann man, gedörrt und gemahlen, auch sehr wohl unter das Brod mischen.

Bey dem Nutzen, den das Obst gewährt, ist auch der nicht zu vergessen, den das Holz der Obstbäume, als Meubel- Geräthe- und Brennmateriale, darbietet. Er ist allgemein bekannt, aber sein Werth ist noch nicht hoch genug geschätzt, denn außerdem würde man schon darum mehr Obstbäume ins Freye pflanzen und jeden übrigen Platz, deren es so unendlich viele giebt, einem Baume gönnen, der, wenn er auch keine Obsterndten liefern könnte, doch jährlich an Werth zunimmt, und zu seiner Zeit einen schönen Vortheil gewährt. —

Es giebt kein Erzeugniß der Erde, das auf so verschiedene Weise Nahrungsmittel darbietet und so mannichfaltigen Nutzen leistet, als die Obstbäume, kein anderer ökonomischer Gegenstand bietet der Industrie einen umfassenderen Spielraum dar. Nur daraus kann man es sich daher erklären, warum im Ganzen so wenige Oekonomen Deutschlands sich mit der Obstbaumzucht und der Obstbenützung vertraüter machen, weil man den Obstbau für einen unsicheren Gegenstand der Oekonomie ansieht. Der eigentliche Grund liegt aber tiefer. Viele Menschen kleben nehmlich an der kleinlichen Maxime, man müsse sich mit keiner Unternehmung befassen, die nicht bald ihren Nutzen liefern kann. Daß

einen Deckel darauf und beschwert ihn mit einem Gewichte. Das Wasser muß immer etwas über den Deckel stehen, daher muß man einige Tage darauf Wasser zugießen. Nach 4 — 6 Wochen sind sie eßbar. Nimmt man Birnen heraus, so muß Wasser abgeschöpft werden.

Senfbirnen werden verfertigt, indem man die Birnen kocht, jedoch nicht so lange, daß sie aufplatzen. Das Wasser wird hierauf abgegossen, und nachdem die Birnen kalt sind, legt man sie in Steintöpfe oder Fässer, bestreut sie schichtenweise mit ganzen Senfkörnern und gießt abgekochten und wieder erkalteten Essig darüber. Nach einigen Wochen erhalten diese eingemachten Birnen ihren eigenthümlichen Geschmack und halten sich lange.

Das Zwetschen- oder Pflaumenmuß wird bereitet, indem man die Früchte mit etwas Wasser kocht, dann zermalmt und durch einen Durchschlag drückt, damit die Steine und Schalen abgesondert werden. Nimmt man Hollunderbeerensaft hinzu, so wird das Muß um so angenehmer. Das Muß wird hierauf, unter beständigem Umrühren, was bey jeder Mußbereitung zu beobachten ist, dick eingekocht; denn es hält sich um so länger, je dichter es ist. Auch hier ist, wie schon mehrmahls, zu erinnern, daß das Muß um so süßer wird, je öfter man während des Einkochens es erkalten läßt und wieder über das Feuer bringt. — Mit Zucker werden die Pflaumen eingemacht, indem man die Früchte mit

einer Gabel durchsticht und in Zuckersaft kochen läßt. Man nimmt sie hierauf heraus, läßt sie wieder abtrocknen, kocht den Zuckersaft stark, tunkt die Pflaumen hinein und läßt sie im Ofen trocken werden.

Mit Essig sie einzumachen, werden sie erst durchstochen, hierauf kocht man Essig mit Zucker, gießt ihn kochend über die Pflaumen und läßt ihn kalt werden. Man gießt ihn hierauf wieder ab, kocht ihn abermahls und gießt ihn wieder über die Pflaumen; nachdem dieses zum drittenmahle wiederhohlt wurde, kocht man die Pflaumen in Essig weich und fügt endlich beliebige Gewürze hinzu. Man kann nun ferner den Essig zu einem Syrup kochen und über die in Gläser geschichteten Pflaumen gießen. Eben so kann man sie einmachen, ohne sie zu kochen. Anstatt Essig kann man Wein und Wasser nehmen; eben so auch Weingeist. — Zum Einmachen nimmt man auch nicht völlig gereifte Pflaumen.

Um Pflaumen in Gläsern einzukochen, bringt man sie in solche, pfropft sie gehörig zu, umwickelt sie mit Heu und setzt sie in einem Kessel nebeneinander, indem man die Zwischenräume mit Heu ausfüllt. Nun gießt man Wasser in den Kessel, so weit, daß die Hälse der Flaschen noch herausstehen, läßt sie kochen und im Wasser erkalten. Sie werden herausgenommen, fest verstopft und verpicht und im Keller aufbewahrt. Sie halten sich sehr lange. —

Um Kirschen einzumachen bedient man sich

der Sauerkirschen. Zum süßen Einmachen sticht man die Steine aus, oder man unterläßt es und kocht sie einige Zeit in starkem, vorher abgeschäumten Zuckerwasser, thut Zitronenschale, Zimmt und Nelken hinzu und hebt sie in Gläßern auf.

Zum Sauereinmachen schneidet man die Stiele halb ab; kocht Weinessig und läßt ihn kalt werden. In ein Zuckerglas streut man nun feinen Zucker, gestoßenen Zimmt und Nelken, legt die Kirschen darauf, legt wieder Zucker und darauf Kirschen. Zuletzt wird der Essig kalt darauf gegossen und das Glas verbunden.

Muß von Kirschen und dem Beerenobste wird bereitet wie das Pflaumenmuß, oder man beobachtet das Verfahren, wie bey der Verfertigung des Saftes und Syrups.

Stachelbeeren kann man sowohl reif, als noch nicht völlig reif nach Art der Pflaumen einmachen, oder in Gläsern, wie oben gelehrt, einkochen.

Das Nehmliche gilt von Johannisbeeren.

Um Wallnüße grün einzumachen, werden sie etwa nach Johannis vom Baume abgenommen, mit einem spitzigen Holze durchstochen, 8 Tage lang in frisches Wasser gelegt, welches alle Tage erneuert wird und sodann weich gekocht. Hierauf wird in jede Nuß Zimmt und Nelken gesteckt und dann alle in Zuckersaft auf kurze Zeit gelegt, oder in Gläser geschichtet und mit dem Zuckersafte übergossen, welcher nach einigen Tagen, wenn er

wieder [illegible] wird, nochmals gekocht und dann wieder über die Nüße gegossen werden muß.

Sollen sie in Essig eingemacht werden, so müssen die auf obige Art behandelten grünen Nüsse ¼ Stunde in Weinessig kochen, ehe man sie in die Einmachgläser bringt. Nach 14 Tagen kocht man den Essig nochmals ab. Es wird aber auch Zucker zum Essig gefügt.

Nüße weiß einzumachen, werden sie, so lange sie noch weich sind, bis auf das Weiße rein geschält und in kaltes Wasser geworfen; hierauf bringt man sie in ein Gefäß mit heißem Wasser und läßt sie über dem Feuer, bis das Wasser zu kochen anfängt; alsdann nimmt man die Nüsse heraus, legt sie in siedendes Wasser und kocht sie vollends weich. Hierauf legt man sie in kaltes Wasser, worin Citronensaft gemischt wurde; und nun wieder in einem anderen Gefäße in gekochten Zuckersaft. Nach 24 Stunden wird der Zuckersaft abgegossen, eingekocht und lauwarm wieder über die Nüsse gegossen. Diese Nüsse halten sich lange. —

Um Mandeln unreif einzumachen, kocht man eine Quantität Buchenasche, die vorher fein gesiebt wurde, in Wasser, wirft die Mandeln hinein, bringt sie über Feuer und rührt sie um. Sobald sich die Haare von den Mandeln leicht schälen lassen, wird das Gefäß vom Feuer genommen, und nachdem jede Mandel rein abgewischt und mit einem Holze durchstochen wurde, gießt man über sie reines Wasser und setzt sie wieder übers Feuer so lange, bis sie schäumen.

Nach dem Erkalten kommen sie aus dem Wasser in ein Gefäß, worin Zuckersaft sich befindet und bleiben einen Tag darin. Man verfährt nun ferner damit, wie oben mit den in Zucker eingemachten Wallnüßen, oder sie werden, nachdem sie im Zuckersaft eingekocht wurden, herausgenommen, mit klarem Zucker bestreut, und in der Ofenröhre getrocknet und alsdann erst in das Glas gebracht und der eingedickte Zucker darüber gegossen.

Ueber die Bereitung der Oele aus Obstfrucht-Kernen eine Beschreibung zu geben, halte ich für überflüssig. Von den Kernen aller Arten ist es zu gewinnen und dienet nicht nur zum Brennen, sondern auch zum Verspeisen und vielfältigem anderen Gebrauch, wie z. B. das Oel aus Kirsch- und Pflaumenkernen und aus Mandeln. Begreiflicher Weise muß die Oelpreße rein von ordinairem Oele und ein reines Haartuch genommen worden seyn, wenn man von Obstkernen Speiseöl gewinnen will. Eben so dürfen die Kerne zu diesem Ende nicht vorher geröstet werden, wodurch ein ranziger Geschmack erzeugt wird. —

Schlußbemerkungen über den Nutzen des Obstes.

Die in den vorstehenden Kapiteln beschriebenen Benützungsarten des Obstes könnten noch mit Anführung mannichfaltiger Verwendung desselben zu Speisen, Kuchen u. s. w. vermehrt werden. Hierüber geben die Anweisungen der

Koch-

Kochkunst vielfältige Auskunft. — Es muß auch das zum Nutzen des Obstes gerechnet werden, daß man selbst das unreife, abgefallene Obst, so wie alle Abgänge bey den Benützungsweisen zum Viehfutter verwenden,*) daß man frische Nußhülsen zur braunen Farbe, so wie gebrannte Nußschalen und andere Obststeine als gute schwarze Farbe gebrauchen kann. Endlich ist auch über die medizinischen Eigenschaften des Obstes Einiges zu erinnern.

Es ist zu dem Ende schon gelegenheitlich bemerkt worden, daß das frische Obst, im gehörig reifen Zustande und nicht im Uebermaße genossen, für jeden Menschen eine gesunde und auch mehr oder weniger nahrhafte Speise abgiebt; alleine doch können viele Personen den Genuß einer und der anderen Art nur im geringen Maase oder gar nicht sich erlauben. Die Birnen z. B. sind wohl das nahrhafteste Obst; alleine zur Verstopfung geneigte Personen sollen sie weder roh, noch gekocht häufig genießen. Andere können wiederum nur süße Aepfel vertragen. Manchen Menschen verursachen die Zwetschen, Trauben, Johannis- und Stachelbeeren leicht Säuere des Magens. Schwache Mägen können den Genuß des Schalenobstes nicht vertragen. Dagegen haben Aepfel

*) Unreife Johannis- und Stachelbeeren werden, wie oben erinnert, benützt. Letztere isset man in England auch als Gemüse.

und alle Zwetschen und Pflaumen im Allgemeinen eine eröffnende Eigenschaft und sind hiezu besonders im gedämpften Zustande Gesunden und Kranken stets von den Aerzten erlaubt und empfohlen worden. In den hitzigen Fiebern, in gallichten Krankheiten, bey scorbutischen Uebeln ist das Obst und auch der Apfelwein eine Arzney; so wie man denn auch die medizinische Kraft des Stachelbeerweines rühmt. — Der Saft aller eingemachten Obstfrüchte ist in jeder Krankheit pur oder im Wasser erquickend. — Gegen die Ruhr ist das reife Obst Präservativ, so wie das unreife diese Krankheit erzeugen kann. — In der Steinkrankheit soll der Genuß des Obstes und Apfelweines heilsam seyn. — Gegen Engbrüstigkeit soll das Wasser, worinn Aepfel gekocht wurden, dienlich seyn. — (Selbst den Pferden soll es helfen) Der Saft von gebratenen Aepfeln soll das Podagra lindern. — In Augenkrankheiten dient ein gebratener Apfel, mit etwas Safran und Kampfer in Leinwand übergelegt. — Ein hart fauler Apfel, in heißer Asche erwärmt, von einander geschnitten und so warm, als man es leiden kann, auf das Ohr gebunden, wird als ein gutes Mittel gegen die Schwerhörigkeit genannt. Eine Salbe aus ungesalzener Butter, Citronenwachs, Citronen und Borsdorferäpfeln, stark gekocht und durch ein Tuch gedrückt, in Rosenwasser gegossen und darinn erkaltet, ist eine gute Mundpomade, heilt Brandschäden und macht, unter das Waschwasser gemischt, eine feine Haut. — Quitten und eingemach-

te Nüße sind magenstärkende Mittel. Getrocknete und gepülverte Quitten heilen hartnäckigen Durchfall. Auch Speyerlinge sind ein Mittel dagegen. Diese Frucht kann man, gedörrt und gemahlen, auch sehr wohl unter das Brod mischen.

Bey dem Nutzen, den das Obst gewährt, ist auch der nicht zu vergessen, den das Holz der Obstbäume, als Meubel- Geräthe- und Brennmateriale, darbietet. Er ist allgemein bekannt, aber sein Werth ist noch nicht hoch genug geschätzt, denn außerdem würde man schon darum mehr Obstbäume ins Freye pflanzen und jeden übrigen Platz, deren es so unendlich viele giebt, einem Baume gönnen, der, wenn er auch keine Obsterndten liefern könnte, doch jährlich an Werth zunimmt, und zu seiner Zeit einen schönen Vortheil gewährt. —

Es giebt kein Erzeugniß der Erde, das auf so verschiedene Weise Nahrungsmittel darbietet und so mannichfaltigen Nutzen leistet, als die Obstbäume, kein anderer ökonomischer Gegenstand bietet der Industrie einen umfassenderen Spielraum dar. Nur daraus kann man es sich daher erklären, warum im Ganzen so wenige Oekonomen Deutschlands sich mit der Obstbaumzucht und der Obstbenützung vertrauter machen, weil man den Obstbau für einen unsicheren Gegenstand der Oekonomie ansieht. Der eigentliche Grund liegt aber tiefer. Viele Menschen kleben nehmlich an der kleinlichen Maxime, man müsse sich mit keiner Unternehmung befassen, die nicht bald ihren Nutzen liefern kann. Daß

ein gepflanzter Obstbaum erst in einigen Jahren einen spärlichen, und erst nach vielen Jahren einen erwünschten Vortheil gewährt, paßt daher nicht zu ihrer ökonomischen Rechnungsweise. —

Doch der Obstbau Deutschlands ist gegenwärtig im schnellen Fortschreiten, und es wird sich dieses, zum Segen des Landes, gewiß erhalten, wenn aller Orten vorzüglich dahin gewirkt wird, die nöthigen Kenntnisse zum Betriebe desselben zu verbreiten und diesen hiemit auf den Standpunkt zu führen, von dem er noch weit entfernt ist, nehmlich: daß er wenigstens eine gleiche Aufmerksamkeit gewinnt und zu der Vollkommenheit gedeiht, in der sich an vielen Orten bereits der Ackerbau befindet. —

Taf. I.

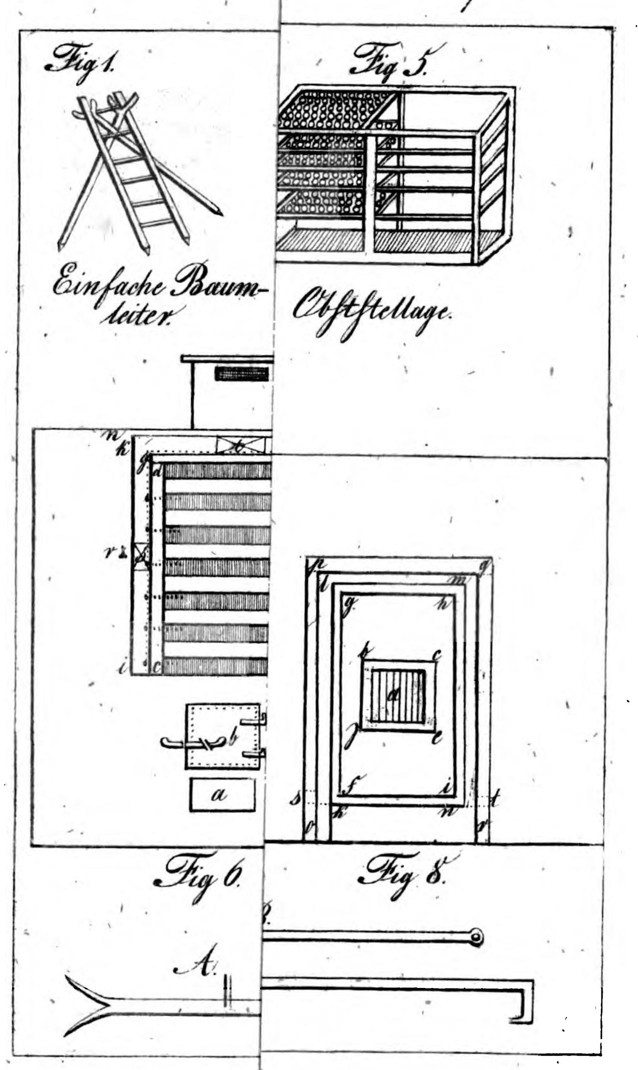


Fig 1.
Einfache Baumleiter.
Fig 5.
Obststellage.
Fig 6.
Fig 8.
A.
B.
a
b

der Sauerkirschen. Zum süßen Einmachen sticht man die Steine aus, oder man unterläßt es und kocht sie einige Zeit in starkem, vorher abgeschäumten Zuckerwasser, thut Zitronenschale, Zimmt und Nelken hinzu und hebt sie in Gläßern auf.

Zum Sauereinmachen schneidet man die Stiele halb ab; kocht Weinessig und läßt ihn kalt werden. In ein Zuckerglas streut man nun feinen Zucker, gestoßenen Zimmt und Nelken, legt die Kirschen darauf, legt wieder Zucker und darauf Kirschen. Zuletzt wird der Essig kalt darauf gegossen und das Glas verbunden.

Muß von Kirschen und dem Beerenobste wird bereitet wie das Pflaumenmuß, oder man beobachtet das Verfahren, wie bey der Verfertigung des Saftes und Syrups.

Stachelbeeren kann man sowohl reif, als noch nicht völlig reif nach Art der Pflaumen einmachen, oder in Gläsern, wie oben gelehrt, einkochen.

Das Nehmliche gilt von Johannisbeeren.

Um Wallnüße grün einzumachen, werden sie etwa nach Johannis vom Baume abgenommen, mit einem spitzigen Holze durchstochen, 8 Tage lang in frisches Wasser gelegt, welches alle Tage erneuert wird und sodann weich gekocht. Hierauf wird in jede Nuß Zimmt und Nelken gesteckt und dann alle in Zuckersaft auf kurze Zeit gelegt, oder in Gläser geschichtet und mit dem Zuckersafte übergossen, welcher nach einigen Tagen, wenn er

wieder [illegible] wird, nochmals gekocht und dann wieder über die Nüße gegossen werden muß.

Sollen sie in Essig eingemacht werden, so müssen die auf obige Art behandelten grünen Nüsse ½ Stunde in Weinessig kochen, ehe man sie in die Einmachgläser bringt. Nach 14 Tagen kocht man den Essig nochmals ab. Es wird aber auch Zucker zum Essig gefügt.

Nüße weiß einzumachen, werden sie, so lange sie noch weich sind, bis auf das Weiße rein geschält und in kaltes Wasser geworfen; hierauf bringt man sie in ein Gefäß mit heißem Wasser und läßt sie über dem Feuer, bis das Wasser zu kochen anfängt; alsdann nimmt man die Nüsse heraus, legt sie in siedendes Wasser und kocht sie vollends weich. Hierauf legt man sie in kaltes Wasser, worin Citronensaft gemischt wurde; und nun wieder in einem anderen Gefäße in gekochten Zuckersaft. Nach 24 Stunden wird der Zuckersaft abgegossen, eingekocht und lauwarm wieder über die Nüsse gegossen. Diese Nüsse halten sich lange. —

Um Mandeln unreif einzumachen, kocht man eine Quantität Buchenasche, die vorher fein gesiebt wurde, in Wasser, wirft die Mandeln hinein, bringt sie über Feuer und rührt sie um. Sobald sich die Haare von den Mandeln leicht schälen lassen, wird das Gefäß vom Feuer genommen, und nachdem jede Mandel rein abgewischt und mit einem Holze durchstochen wurde, gießt man über sie reines Wasser und setzt sie wieder übers Feuer so lange, bis sie schäumen.

Nach dem Erkalten kommen sie aus dem Wasser in ein Gefäß, worin Zuckersaft sich befindet und bleiben einen Tag darin. Man verfährt nun ferner damit, wie oben mit den in Zucker eingemachten Wallnüßen, oder sie werden, nachdem sie im Zuckersaft eingekocht wurden, herausgenommen, mit klarem Zucker bestreut, und in der Ofenröhre getrocknet und alsdann erst in das Glas gebracht und der eingedickte Zucker darüber gegossen.

Ueber die Bereitung der **Oele** aus Obstfrucht-Kernen eine Beschreibung zu geben, halte ich für überflüssig. Von den Kernen aller Arten ist es zu gewinnen und dienet nicht nur zum Brennen, sondern auch zum Verspeisen und vielfältigem anderen Gebrauch, wie z. B. das Oel aus Kirsch- und Pflaumenkernen und aus Mandeln. Begreiflicher Weise muß die Oelpreße rein von ordinairem Oele und ein reines Haartuch genommen worden seyn, wenn man von Obstkernen Speiseöl gewinnen will. Eben so dürfen die Kerne zu diesem Ende nicht vorher geröstet werden, wodurch ein ranziger Geschmack erzeugt wird. —

Schlußbemerkungen über den Nutzen des Obstes.

Die in den vorstehenden Kapiteln beschriebenen Benützungsarten des Obstes könnten noch mit Anführung mannichfaltiger Verwendung desselben zu Speisen, Kuchen u. s. w. vermehrt werden. Hierüber geben die Anweisungen der

Koch-

Kochkunst vielfältige Auskunft. — Es muß auch das zum Nutzen des Obstes gerechnet werden, daß man selbst das unreife, abgefallene Obst, so wie alle Abgänge bey den Benützungsweisen zum Viehfutter verwenden,*) daß man frische Nußhülsen zur braunen Farbe, so wie gebrannte Nußschalen und andere Obststeine als gute schwarze Farbe gebrauchen kann. Endlich ist auch über die medizinischen Eigenschaften des Obstes Einiges zu erinnern.

Es ist zu dem Ende schon gelegenheitlich bemerkt worden, daß das frische Obst, im gehörig reifen Zustande und nicht im Uebermaße genossen, für jeden Menschen eine gesunde und auch mehr oder weniger nahrhafte Speise abgiebt; alleine doch können viele Personen den Genuß einer und der anderen Art nur im geringen Maase oder gar nicht sich erlauben. Die Birnen z. B. sind wohl das nahrhafteste Obst; alleine zur Verstopfung geneigte Personen sollen sie weder roh, noch gekocht häufig geniessen. Andere können wiederum nur süße Aepfel vertragen. Manchen Menschen verursachen die Zwetschen, Trauben, Johannis- und Stachelbeeren leicht Säuere des Magens. Schwache Mägen können den Genuß des Schalenobstes nicht vertragen. Dagegen haben Aepfel

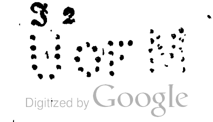
*) Unreife Johannis- und Stachelbeeren werden, wie oben erinnert, benützt. Letztere isset man in England auch als Gemüse.

und alle Zwetschen und Pflaumen im Allgemeinen eine eröffnende Eigenschaft und sind hiezu besonders im gedämpften Zustande Gesunden und Kranken stets von den Aerzten erlaubt und empfohlen worden. In den hitzigen Fiebern, in gallichten Krankheiten, bey scorbutischen Uebeln ist das Obst und auch der Apfelwein eine Arzney; so wie man denn auch die medizinische Kraft des Stachelbeerweines rühmt. — Der Saft aller eingemachten Obstfrüchte ist in jeder Krankheit pur oder im Wasser erquickend. — Gegen die Ruhr ist das reife Obst Präservativ, so wie das unreife diese Krankheit erzeugen kann. — In der Steinkrankheit soll der Genuß des Obstes und Apfelweines heilsam seyn. — Gegen Engbrüstigkeit soll das Wasser, worinn Aepfel gekocht wurden, dienlich seyn. — (Selbst den Pferden soll es helfen) Der Saft von gebratenen Aepfeln soll das Podagra lindern. — In Augenkrankheiten dient ein gebratener Apfel, mit etwas Safran und Kampfer in Leinwand übergelegt. — Ein hart fauler Apfel, in heißer Asche erwärmt, von einander geschnitten und so warm, als man es leiden kann, auf das Ohr gebunden, wird als ein gutes Mittel gegen die Schwerhörigkeit genannt. Eine Salbe aus ungesalzener Butter, Citronenwachs, Citronen und Borsdorferäpfeln, stark gekocht und durch ein Tuch gedrückt, in Rosenwasser gegossen und darinn erkaltet, ist eine gute Mundpomade, heilt Brandschäden und macht, unter das Waschwasser gemischt, eine feine Haut. — Quitten und eingemach-

te Nüße sind magenstärkende Mittel. Getrocknete und gepülverte Quitten heilen hartnäckigen Durchfall. Auch Speyerlinge sind ein Mittel dagegen. Diese Frucht kann man, gedörrt und gemahlen, auch sehr wohl unter das Brod mischen.

Bey dem Nutzen, den das Obst gewährt, ist auch der nicht zu vergessen, den das Holz der Obstbäume, als Meubel- Geräthe- und Brennmateriale, darbietet. Er ist allgemein bekannt, aber sein Werth ist noch nicht hoch genug geschätzt, denn außerdem würde man schon darum mehr Obstbäume ins Freye pflanzen und jeden übrigen Platz, deren es so unendlich viele giebt, einem Baume gönnen, der, wenn er auch keine Obsterndten liefern könnte, doch jährlich an Werth zunimmt, und zu seiner Zeit einen schönen Vortheil gewährt. —

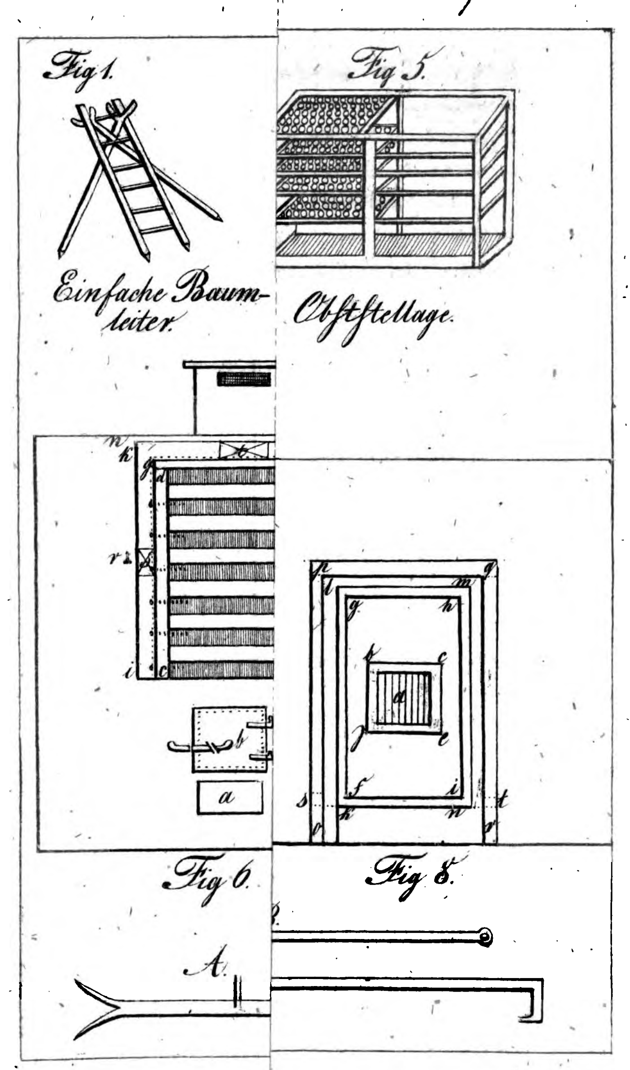
Es giebt kein Erzeugniß der Erde, das auf so verschiedene Weise Nahrungsmittel darbietet und so mannichfaltigen Nutzen leistet, als die Obstbäume, kein anderer ökonomischer Gegenstand bietet der Industrie einen umfassenderen Spielraum dar. Nur daraus kann man es sich daher erklären, warum im Ganzen so wenige Oekonomen Deutschlands sich mit der Obstbaumzucht und der Obstbenützung vertraüter machen, weil man den Obstbau für einen unsicheren Gegenstand der Oekonomie ansieht. Der eigentliche Grund liegt aber tiefer. Viele Menschen kleben nehmlich an der kleinlichen Maxime, man müsse sich mit keiner Unternehmung befassen, die nicht bald ihren Nutzen liefern kann. Daß



ein gepflanzter Obstbaum erst in einigen Jahren einen spärlichen, und erst nach vielen Jahren einen erwünschten Vortheil gewährt, paßt daher nicht zu ihrer ökonomischen Rechnungsweise. —

Doch der Obstbau Deutschlands ist gegenwärtig im schnellen Fortschreiten, und es wird sich dieses, zum Segen des Landes, gewiß erhalten, wenn aller Orten vorzüglich dahin gewirkt wird, die nöthigen Kenntnisse zum Betriebe desselben zu verbreiten und diesen hiemit auf den Standpunkt zu führen, von dem er noch weit entfernt ist, nehmlich: daß er wenigstens eine gleiche Aufmerksamkeit gewinnt und zu der Vollkommenheit gedeiht, in der sich an vielen Orten bereits der Ackerbau befindet. —

Taf. I.



Taf. II.

